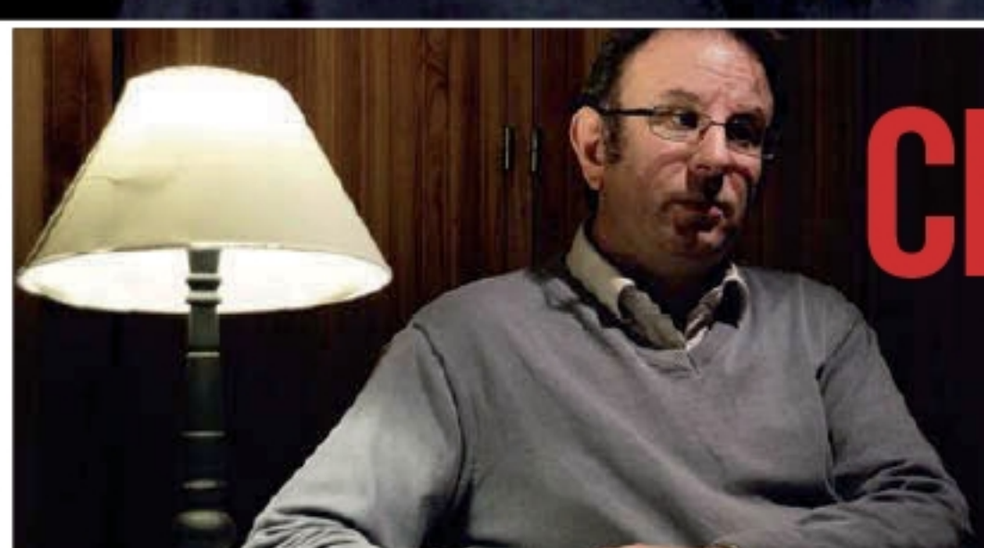
VSD

ENFIN !
KATE & WILLIAM ATTENDENT LEUR PREMIER ENFANT

L'ex-patron du FMI pourrait verser de 6 à 12 millions de dollars à Nafissatou Diallo. Pour l'aider à régler la facture et clore enfin l'affaire du Sofitel, il y a Anne.

ANNE SINCLAIR/DSK
VA-T-ELLE ENCORE PAYER ?



CES HOMMES BATTUS

En France, ils sont 136 000 victimes de violences conjugales

TÉMOIGNAGES

VSD.FR 2,50 € N° 1841 - DU 6 AU 12 DÉCEMBRE 2012

GROUPE PRISMA MEDIA
M 01713 - 1841 - F: 2,50 €

BEL : 2,90 € – CH : 5,50 CHF – CAN : 8 CAD – A : 3,60 € – D : 4,20 € – ESP : 3,20 € – GR : 3,20 € – ITA : 3,20 € – LUX : 2,90 € – NL : 3,30 € – PORT.CONT. : 3,20 € – DOM : Avion : 4 € – MAY : 5,50 € – Maroc : 30 DH – Tunisie : 4.2 TND – Zone CFA Avion : 3 200 XAF – Zone CFP Avion : 1 000 XPF

DUEPUNTI®

UNCONVENTIONAL

DIAMONDS

UNCONVENTIONAL DIAMONDS

duepunti.fr

contact@duepunti.fr

DISPONIBLE AU

PRINTEMPS

Sommaire

VSD

Découvrez toute l'actualité en photos sur vsd.fr

N° 1841 SEMAINE DU 6 AU 12 DÉCEMBRE 2012

2012, ANNÉE DE LA LOOSE !

Alors voilà, encore un truc dont tout le monde parle et auquel personne ne croit. Mais oui, cette fameuse fin du monde, celle des Mayas ! Tout bruisse de tsunamis, tremblements de terre, chutes de météorites… qui vont en finir une bonne fois pour toutes avec le genre humain. Mais, à part quelques joyeux illuminés, ils ne sont pas légion à avoir investi dans le lyophilisé et le bunker sécurisé. Faut avouer que c'est pas très très clair, cette histoire de calendrier du pays du burrito, à tel point que même les plus pointus des chamans s'emmêlent les osselets entre ceux qui y croient tellement dur qu'ils n'ont pas encore fait leurs emplettes de Noël et les autres, qui n'ont pas acheté non plus de cadeaux par mesure d'économie. Une chose est sûre, c'est peut-être pas la fin du monde, le 21 décembre, mais c'est la crise pour tout le monde.

PHILIPPE BOURBEILLON
Rédacteur en chef

MLADEN ANTONOV/AFP - PHOTOS DE COUV : ELIOT - M. SLOMKA POUR VSD - REUTERS

Page **20**
AFFAIRE DSK
Qui va payer ?

ZOOM
L'actualité en photos ..... P. 6

EN BREF
Les indiscrétions de VSD ..... P. 12

ILS SE METTENT À TABLE
Par Paul Wermus..... P. 16

EN COUVERTURE
Anne Sinclair/DSK, va-t-elle encore payer ?... P. 20
Témoignages d'hommes battus ..... P. 32

ÉPOQUE

POLITIQUE
Montebourg, la mauvaise passe..... P. 24

PORTRAIT
Mittal, l'homme de fer..... P. 28

PEOPLE
Kate, enceinte ! ..... P. 34

PEOPLE
Carrie Reichert, sa nuit avec le prince Harry.. P. 38

ENQUÊTE
Le sacre des femmes flics ..... P. 40

CINÉMA
Avec *Les Mondes de Ralph*, Disney rebranche la console..... P. 44

LIVRE
Le mobile du crime..... P. 46

VOTRE GUIDE DU WEEK-END

SPÉCIAL BOUCHER
Moteur. Citroën Type H : tout est bon dans le camion ! ..... P. 50
Style : les pièces du boucher ..... P. 54
Le marché : poitrine de veau, entrecôtes et échine de porc..... P. 60
Des vins pour toutes les viandes ..... P. 64
Dans la peau d'une bouchère ..... P. 66
Portrait d'un reconverti. ..... P. 68
Valérie Solvit, la madonne du rumsteck ..... P. 70
Grand angle : destination Espagne, le pays de l'or noir..... P. 74
Rapido : let's go Aubrac !..... P. 78

ÉVASION
Lucie Décosse : des étoiles plein la tête..... P. 80

JEUX
Mots fléchés ..... P. 82

HOROSCOPE
Pour elle et pour lui ..... P. 84

LA GRIFFE DU CHAT
Par Philippe Geluck ..... P. 85

SANS CONCESSION
Par Florence Belkacem ..... P. 86

ADRESSE DE LA RÉDACTION 13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex 17. Standard : 01 73 05 45 45. Fax : 01 47 92 67 70.
Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du numéro de poste qui figure à la suite de son nom.
Magazine hebdomadaire édité par VSD snc, 13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex 17. Tél. : 01 73 05 47 00. Société en nom collectif au capital de 15 240 000 euros d'une durée de 99 ans.
Cogérants : Rolf Heinz, Pierre Riandet et Philippe Labi
Éditeur, directeur de la publication : Philippe Labi (50 01)
Principaux associés : Prisma Média et Gruner + Jahr Communication GmbH.
Assistante éditeur : Christine Le Cam (50 01)
Rédacteur en chef : Philippe Bourbeillon (58 15)
Rédacteur en chef adjoint : Mathieu Janin (57 60)
Direction artistique : Fabrice Trillat (47 40)
Chef d'édition : Patrick Talhouarn (50 72)
Assistante rédaction : Elisabeth Romaniello (48 52)
Actualité Société : Nathalie Gillot (chef de service « enquêtes » et site vsd.fr, 50 36),
Documents, people : Laurence Durieu (chef de service, 50 47).
Reporters : Sylvie Lotiron (grand reporter, 50 53), Anastasia Svoboda (reporter, 48 57).
Style de vie/culture : Cécile Nocq (chef de service, 50 18), Myriam André (chef de service adjoint, 50 43).
Planète Techno : Christine Robalo (50 16).
Culture : François Julien (chef de service, 50 04), Olivier Bousquet (50 37).
Photo : Marc Simon (chef de service, 50 94), Farida-Patricia Cherara (chef de rubrique, 50 87).
Rédacteurs photo : Alain Billen (50 91), Patricia Couturier (50 85).
Photoreporters : Jean Picard (50 81), Pascal Vila (50 84).
Assistante : Véronique Lécuyer (50 95).
Maquette : Franck Parodi (chef de studio, 50 61), Pascal Guynier (premier maquettiste, 50 56), Darinka Cardoso (50 65), Fabrice Ivaldi (50 63), Dominique Weber (50 58).
Secrétariat de rédaction : Fabienne Corona (première secrétaire de rédaction, 50 71), Emmanuel Devaux (51 12), Anne-Marie Gueipe-Stroz (50 68).
Révision : Robert Bille (chef de service, 50 77), Rosine Teigné (50 79).
Documentation : Maria Fermanis (chef de rubrique, 50 96).
Fabrication : James Barbet (51 02), Stéphane Redon (51 01).
PUBLICITÉ : 13, rue Henri-Barbusse, 92 624 Gennevilliers Cedex 17. Tél. : 01 73 05 45 23. Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du numéro de poste qui figure à la suite de son nom.
Directrice exécutive de Prisma Media : Aurore Domont (65 05).
Directrice commerciale adjointe pôle actualité/people : Anouk Kool (49 49). **Assistante :** Claudie Rault (45 23).
Directeur de publicité : Patrick Follenfant (51 11).
Équipe commerciale : Catherine Castel (65 11), Théodora Cocozza (64 16), Sylvie Culerrier (64 22), Claire Diniz (64 17).
Responsables planning : Florence Claire Romero (65 60), Katell Bideau (65 62), Farah Khouya (65 61). **Responsable exécution :** Typhaine Dumond (64 72). **Opérations spéciales :** Géraldine Pangrazzi (47 49). **Digital :** Karine Rielland (49 65). **Régions :** Thierry Dauré (64 49). **Directeur marketing opérationnel :** Charles Jouvin (53 28).
DIFFUSION : 13, rue Henri-Barbusse, 92 624 Gennevilliers Cedex 17. Tél. : 01 73 05 31 10.
Directrice marketing client : Nathalie Lefebvre du Prey (5320).
Directeur commercialisation réseau : Serge Hayek (56 77).
Directeur des ventes : Bruno Recurt (56 76).
MARKETING
Directrice marketing : Marjorie Pouzadoux (51 87).
Chef de marque : Laura Ait-Merzeg (47 99).
Comptabilité : Marie-Violette Gonzales (45 14).
VSD SUR INTERNET : www.vsd.fr
Boutique Internet : www.prismashop.vsd.fr
Abonnements et ventes des anciens numéros : Tél. : 0811 23 22 21 (prix d'une communication locale).
Depuis l'étranger : 00 33 3 21 14 75 67. VSD Service abonnements, 62066 Arras. France : tarif 1 an, 69 euros. DOM-TOM et étranger : tarif sur demande.
PHOTOGRAVURE : Quart de Pouce.
Brochage : Brofasud
Imprimé par : H2D Didier Mary et Hélio Charleroi.
M 1713988 ISSN 1278-916X.
N° commission paritaire : 0613 C 86867.
Dépôt légal : décembre 2012. Création septembre 1977.
© VSD 2001 Imprimé en France.
CRÉATEUR : Maurice Siégel.
Présidente d'honneur : Geneviève Siégel.
DISTRIBUTION : Presstalis.

La rédaction n'est pas responsable des articles ou photos qui lui sont spontanément adressés. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus.

A partir de

13 990 €[**]

*Portes arrière coulissantes, montant central intégré aux portes. **Prix maximum TTC au 06/03/2012 du Ford B-MAX Ambiente 1.4 90 ch type 05-12 déduit d'une remise de 1 810 €. **Consommation mixte (l/100 km) : 6,0. Rejet de CO_2 (g/km) : 139.** Modèle présenté : B-MAX Titanium 1.0 EcoBoost 120 ch S&S équipé des options Peinture métallisée Burnished Glow, du Pack Cuir/Tissu*** et des vitres arrière surteintées, prix maximum déduit de la remise : **19 730 €. Consommation mixte (l/100 km) : 4,9. Rejet de CO_2 (g/km) : 114.** Offre non cumulable réservée aux particuliers pour tout achat de ces B-MAX neufs, du 02/11/2012 au 31/12/2012, dans le réseau Ford participant. ***Retrouvez sur ford.fr plus d'informations sur le cuir utilisé dans nos véhicules. Ford France, 34, rue de la Croix de Fer, 78122 Saint-Germain-en-Laye Cedex. SIREN 425 127 362 RCS Versailles.

NOUVEAU FORD **B-MAX.**

S’affranchir des contraintes.

Avec son ingénieux système de portes Easy Access*, le nouveau Ford B-MAX a déplacé le montant central dans les portes pour créer une accessibilité unique.

1,50 m

5 étoiles
au test EuroNcap

Retrouvez Ford France sur

Allons plus loin
ford.fr

MUNICH | SAMEDI 1ER DÉCEMBRE

Ribéry ne touche plus terre

PHOTO : T. HASE/DPA/ABACA

Lui, c'est sûr, mieux vaut le voir sur un terrain que l'entendre parler. Samedi dernier, en 14e journée de Bundesliga (l'équivalent allemand de notre Ligue 1), Franck Ribéry fit des merveilles, se jouant des milieux et défenseurs de la Borussia Dortmund, multipliant petits ponts et sauts acrobatiques face à Piszczek, Reus et surtout Bender (photo). Las ! le Bayern Munich, son équipe, fut tenu en échec par Dortmund (1-1) mais demeure néanmoins en tête du championnat allemand. Rien qui donne à Ribéry l'envie de quitter le club bavarois (« Je ne veux plus partir d'ici. Je n'ai jamais été aussi aimé ») pour une équipe tricolore : « Le PSG, c'est quand même pas le Bayern. S'ils me veulent, ils doivent me proposer au moins 20 millions d'euros de salaire net. » Tais-toi et joue ! ■ F. J.

Zoom People

VILLEPINTE | DIMANCHE 2 DÉCEMBRE

Charlotte, une Apache à croquer

PHOTO : VILLARD/NIVIERE/SIPA

Un rien l'habille. Même un ensemble de squaw en peau frangée qui laisse voir la carnation dorée de bras et de ses épaules. Charlotte Casiraghi a fait son petit effet lorsque, naturelle et féline à souhait, elle s'est pointée sur son destrier pour disputer l'épreuve de saut d'obstacles des Gucci Paris Masters en l'honneur de l'Association mondiale des amis de l'enfance. Une exhibition qui a rapporté 18 000 euros à cette œuvre présidée par sa mère. À 25 ans, la fille aînée de Caroline de Monaco a du charme, de l'humour et du cœur. Et, si les hommes sont fous d'elle, il en est un, selon les échotiers, qui a su l'attirer dans ses filets. Gad Elmaleh se serait, comme un ouragan, emparé de sa flamme. Depuis peu, la belle arbore une bague qui pourrait bien être de fiançailles. La suite au prochain épisode. ■ S. L

Zoom Rugby

LONDRES | SAMEDI 1ER DÉCEMBRE

Les Anglais mettent les Blacks out

PHOTO : A. DENNIS/AFP

Difficile à croire, mais ces deux rugbymen qui viennent d'échouer à plaquer l'anglais Ben Youngs sont champions du monde en titre. Le 1er décembre à Twickenham, Richie McCaw, Conrad Smith et le reste des légendaires All Blacks ont subi une humiliation historique face aux Anglais. Invaincus depuis août 2011, les Néo-Zélandais n'auront donc pas réussi à remporter tous leurs matchs de la saison. Leurs adversaires, survoltés, ont remporté la rencontre 38 à 21. Un écart de 17 points jamais atteint contre les Kiwis, depuis… 1936. Même la superstar de l'équipe néo-zélandaise, Dan Carter, a failli à son rang en ratant deux pénalités. Rarissime. Quant à leur capitaine, Richie McCaw, il jouait probablement là son dernier match avec les Blacks. Une toute petite sortie pour un immense joueur. ■ P. G. E.

En Bref ACTUALITÉ

PAR LA RÉDACTION DE VSD

RUSSIE

Vladimir Poutine serait-il malade ?

Le président a annulé plusieurs déplacements, alimentant les rumeurs sur son état de santé.

Vladimir Poutine a de bonnes raisons de faire la tête: ces jours-ci, il ne peut plus poser torse nu, à cheval, le fusil à la main, ni nager dans les eaux glacées d'un lac de Sibérie. Son état de santé ne le permettrait plus. Cette rumeur dure depuis plusieurs mois: le président russe ayant annulé de nombreux déplacements ne quitte guère sa résidence moscovite. Et le Premier ministre japonais en a rajouté une couche. Yoshihiko Noda a affirmé qu'il avait dû annuler une visite au Kremlin, prévue en décembre, à la demande de Moscou, qui avait évoqué « une blessure de M. Poutine ». Des problèmes qui seraient liés à une ancienne blessure à la colonne vertébrale, aggravée en septembre dernier après un vol en deltaplane en Sibérie. Selon le quotidien russe *Vedomosti*, « le président suit actuellement un traitement prophylactique et les médecins lui recommandent de renoncer à tous les vols, qui sont mauvais pour sa colonne vertébrale ». Le Kremlin a minimisé en expliquant qu'il s'agissait d'une « légère » blessure sportive, qui n'affecterait en rien son travail. Qu'importe, il va peut-être falloir arrêter de jouer à Batman. ■ A. S.

OM

Labrune poursuit Tapie Junior

« Méthodes dignes de Vichy », « procès stalinien », « procédés scandaleux »… Les couloirs de l'Olympique de Marseille sont en ébullition depuis le match à domicile contre Lyon, le 28 novembre, perdu piteusement 4-1 au Vélodrome. Juste après la défaite, en direct sur France Bleu Provence, Stéphane Tapie a violemment attaqué Vincent Labrune, le président du club (photo), pour l'avoir vu rigoler sur Canal+ pendant le match, allant jusqu'à donner son numéro de portable à l'antenne ! Ce qui provoqué de nombreux appels malveillants et conduit l'OM à renforcer la sécurité de son dirigeant. Sauf que Labrune, la mine mortifiée toute la soirée, rigolait à une plaisanterie de son entourage. Des plaintes pour injures et incitation à la haine ont été déposées contre le fils Tapie et la radio publique. ■ St. B.

BELGIQUE

Sa femme est un homme

La vie affective de Jan a été dévastée. Cet Anversois de 64 ans a découvert, via l'indiscrétion d'un cousin, que sa femme depuis dix-neuf ans, Monica, d'origine indonésienne, était à l'origine un homme, avant opération. Il n'avait jamais soupçonné son secret, comme il l'explique au quotidien *Het Nieuwsblad*. « Elle prenait la pilule et faisait comme si elle avait ses règles. Même durant nos rapports je n'ai rien remarqué. » Pour le retraité, sa femme étant une « fantastique cuisinière », cela valait gage de féminité. Depuis la révélation, Jan n'adresse plus la parole à Monica. Il a entamé une procédure d'annulation du mariage, et tente de la faire expulser de chez lui. « Je me sens comme si j'avais été violé pendant près de vingt ans. » ■ P. G. E.

PHOTOS : A. VASENIN/PHOTOPRESS/MAXPPP – N. LE GOUIC/FEP/PANORAMIC – G. ATGET POUR VSD – D. BUTEUX/DAUPHINE/PQR/MAXPPP

CHARITÉ BIEN ORDONNÉE

“L'Église n'a pas attendu Cécile Duflot pour agir”

Communiqué du diocèse de Paris, après l'appel de la ministre de mettre les locaux religieux inutilisés à la disposition des plus démunis.

DÉCÈS

Le paysan de Puy-Saint-Pierre est mort

Marcel avait épousé Sandrine, de 25 ans sa cadette, provoquant un tollé.

Facétie funèbre: Marcel Amphoux, 68 ans, a trouvé la mort suite à un accident de voiture dans le ravin situé sous l'église du scandale. Là où l'an passé, dans le Briançonnais, ce paysan marginal mais riche propriétaire terrien avait épousé, sous les huées, Sandrine Devillard, jolie quadra parisienne. Une agente immobilière aux intentions louches, selon les villageois de Puy Saint-Pierre (05). Décédé le 28 novembre, Marcel a été inhumé le 3 décembre en présence de sa veuve, venue de Paris. La belle ne vivait pas avec son mari, qui « n'avait plus de nouvelles depuis quelque temps » selon ses dires. Le parquet de Gap a ouvert une enquête: « La piste accidentelle, compte tenu des conditions climatiques très mauvaises », est privilégiée. Marcel laisse un patrimoine d'environ 1 million d'euros. Sans héritier. Mais sous quel contrat de mariage ? ■ A. S.

LE DESSIN DE LA SEMAINE

RICHARD GERE

"UN SCÉNARIO EXCEPTIONNEL"
"RICHARD GERE AU MEILLEUR DE SA FORME"
Peter Travers, *ROLLING STONE*

"UN VÉRITABLE THRILLER"
Owen Gleiberman, *ENTERTAINMENT WEEKLY*

LE POUVOIR
EST LE MEILLEUR
DES ALIBIS

SUSAN SARANDON TIM ROTH BRIT MARLING

ARBITRAGE

AU CINÉMA LE 12 DÉCEMBRE

© 2012 Arbitrage LLC. Tous droits réservés.
www.arbitrage-lefilm.com

agency : DESIGN BY TESTE / CREDITS NON CONTRACTUELS

W9 VSD Direct Matin RFM LE MEILLEUR DE LA MUSIQUE

En Bref POLITIQUE

PAR CHRISTOPHE GAUTIER

SARKOZY

PIÉGÉ PAR LA GUERRE DES CLANS

La stratégie du retour de l'ex-chef de l'État bousculée par le duel Fillon-Copé.

Nicolas Sarkozy devait rester au chaud, dans l'ombre de son parti, au moins jusqu'au scrutin municipal de 2014. Ensuite, et selon l'état de ses démêlés judiciaires, il devait entreprendre une opération reconquête des cœurs et de l'opinion afin d'être le challenger numéro 1 aux primaires de l'UMP, programmées à l'automne 2016. Parce qu'au fond, il est persuadé qu'à droite personne ne lui arrive à la cheville. L'idée d'être, comme Giscard, le seul chef de l'État battu par un socialiste qu'il déteste et juge « nul » lui est insupportable.

« Nicolas Sarkozy, c'est très simple », nous a confié Brice Hortefeux, qui préside l'association des amis de l'ex-président, « il n'a aucun intérêt personnel dans cette affaire » et il est « atterré » par le « spectacle de divisions » offert par l'UMP. L'ancien ministre de l'Intérieur a assuré que son mentor « n'entend pas revenir dans la vie politique française aujourd'hui, mais il souhaite que l'unité de la famille soit préservée ». Après moult conversations téléphoniques avec les deux protagonistes, Sarkozy a obtenu que Jean-François Copé et François Fillon se retrouvent lundi dernier à l'Assemblée pour négocier une sortie de crise. « Cette rencontre s'est fait en grande partie grâce à Nicolas Sarkozy, qui les a vivement encouragés ; et, dans le langage sarkozyste, vous savez ce que cela veut dire… s'amuse Brice Hortefeux. Il bénéficie d'une autorité essentielle auprès des militants. Il est le seul à pouvoir fédérer la droite et le centre. » Suffit de le dire. ■

Opération reconquête *Nicolas Sarkozy prépare minutieusement sa revanche…*

PHOTOS : KCS - L. GUERICOLAS/VISUAL

PRÉMONITOIRE

"François Hollande est aussi aveugle que Louis XVI. Incapable de penser un autre monde" Jean-Luc Mélenchon, *Libération*, le 30/11/2012

FN

LES RÊVES DE MARINE

A quoi rêve Marine Le Pen lorsqu'elle gravit les marches du perron de l'Élysée, le 30 novembre ? Invitée par François Hollande, comme tous les autres responsables de partis politiques, dans le cadre de consultations sur les conclusions de la commission Jospin à propos de la modernisation de la vie publique, la chef frontiste s'est déclarée « très favorable » au non-cumul des mandats et a estimé « insuffisante » l'introduction de 10 % de proportionnelle aux scrutins législatifs. Depuis quinze jours, elle jubile : « L'UMP est morte ! » répète-t-elle, enjouée. Aux stratèges du FN, elle prédit « des centaines » de conquêtes pour les municipales de 2014, notamment dans les petites villes, afin d'asseoir l'influence du FN dans les conseils généraux. ■

C'est off

Chat échaudé…

À l'UMP, les cadres réfléchissent déjà à l'organisation d'un référendum portant sur une nouvelle élection du président. Le vote informatique semble le plus adapté mais, chez les fillonistes, on tremble déjà. « Internet c'est bien, mais qu'est-ce qui va empêcher un petit malin de brancher un truc là où les résultats arrivent ? Les hackers sont partout, même chez Copé. » Et chez Fillon, il va falloir une bonne psychothérapie de groupe pour croire à nouveau à l'honnêteté humaine.

Pas de candidat pour Matignon ?

La fragilité politique de Jean-Marc Ayrault n'a échappé à personne au PS et certains proches de François Hollande tremblent à l'idée d'un prochain remaniement. « Matignon, c'est un poste effrayant, il faut absolument éviter qu'on vous le propose car le refuser est presque impossible », sourit un proche du chef de l'État. C. B.

Le sexisme, c'est pas son genre

Lors d'une conférence sur la lutte contre la violence sexiste, organisée fin novembre par Najat Vallaud-Belkacem, les conférenciers se sont vu offrir un sac violet et un bracelet fuchsia. Car, comme chacun sait, une femme est un être évanescent qui vit dans un univers rose bonbon. La ministre n'avait visiblement pas retenu grand-chose de son raout de la veille, consacré à la lutte contre les stéréotypes de genre. P.G.E.

Quand la famille vacille

Selon l'un des négociateurs de l'UMP, Copé et Fillon sont épuisés. « C'est sans doute la seule chose sur laquelle ils sont d'accord », s'amuse cet ancien ministre qui ajoute : « Ils disent aussi que leur famille ne supporte plus cette situation violente, décevante et frustrante. » Doit-on s'attendre, dans la saison 2, à des drames familiaux ? Ou à une mort par épuisement ? Suspense. C. B. ■

PARIEZ SpOt

TOUT LE MONDE PEUT JOUER AUX COURSES

1/ RAPIDE

Tout est automatique, 10 secondes suffisent pour parier.

2/ FACILE

La machine choisit les chevaux pour vous.

3/ MALIN

Vos chevaux ne sont pas sélectionnés au hasard, mais en fonction des paris des autres joueurs.

Jusqu'à

20 fois plus de chances de gagner

qu'en jouant au hasard.*

PMU

On parie que vous allez gagner

*Ratio constaté en 2011 entre les statistiques de gain sur un Quinté+ spOt ordre par rapport à une sélection aléatoire des chevaux par le parieur pour un Quinté+ ordre.

PUBLICIS CONSEIL - PMU G.I.E. SIREN 775 671 258 RCS PARIS - © Vincent BOEUF

JOUER COMPORTE DES RISQUES : ISOLEMENT, ENDETTEMENT... APPELEZ LE 09 74 75 13 13 (APPEL NON SURTAXÉ).

ILS SE METTENT À TABLE

PAR PAUL WERMUS

À La Closerie des Lilas

AVEC — **Geoffroy Didier**, cofondateur de la Droite forte. **Élise Lucet**, présentatrice du 13-heures de France 2. **Franck Ferrand**, historien populaire.

“Mon objectif : devenir président de la République” Geoffroy Didier

Qu’ils titillent les historiens, les journalistes ou les barons de la politique, nos invités ont la fourchette piquante. Ils ne manquent pas d’ambition non plus.

Conteur hors pair, **Franck Ferrand** captive chaque jour plus de six cent mille auditeurs sur Europe 1 avec « Au cœur de l’Histoire ». Quant à son magazine sur France 2, « L’ombre d’un doute », il va enfin être diffusé en prime time. « Avec Stéphane Bern, c’est une amitié de vingt ans, on n’est pas concurrents mais complices. Dailleurs, nous publions ensemble *Portraits de cour*. » **Franck Ferrand** constate que l’Histoire est écrite à l’encre écarlate. « Les grands événements sont presque toujours sanctionnés par des bains d’hémoglobine. C’est ce que je raconte dans *Du sang sur l’Histoire,* des crimes de Frédégonde au premier serial-killer, Gilles de Rais. » Il conteste haut et fort l’enseignement de l’Histoire, dans le primaire comme dans le secondaire. « Une méthode pédagogique absurde, une honte, on n’est plus capable de passionner les enfants avec de belles histoires de France ; au lieu de leur raconter Napoléon, on préfère leur enseigner les révolutions d’Europe. »

GEOFFROY DIDIER

ÉLISE LUCET

FRANCK FERRAND

PHOTOS : JEAN PICARD/VSD

Élise Lucet vient de signer pour quatre numéros de « Cash Investigation ». « On travaille à l’anglo-saxonne : sept mois d’enquête. Le temps est le principal allié d’un journaliste d’investigation. On ne se prend pas pour des justiciers, mais on ne lâche rien. Notre magazine est visionné sept fois par le service juridique. Lorsqu’on interviewe les responsables de McDo, Monoprix ou Zara, on arrive toujours avec un immense sourire, mais aussi avec des questions percutantes qui fâchent. À titre d’exemple, nous nous sommes rendu compte que des laboratoires inventaient des pathologies pour vendre des médicaments qui existent déjà. Nous avons aussi longuement enquêté sur ces multinationales qui possèdent des filiales fictives au Luxembourg. Sur ce sujet, la direction a reçu de nombreux courriers de protestation. » **Franck Ferrand** rebondit : « Dans une émission, j’ai présenté Clemenceau comme un dévoyé qui détruisait tout sur son passage, un ignoble personnage qui nous a conduits tout droit à la Seconde Guerre mondiale, mais c’est l’icône de la gauche, on n’a pas le droit d’y toucher. Mon héros préféré : Louis XIV, c’est l’idole de mon enfance. »

Geoffroy Didier, avocat au barreau de New York et de Paris, cofondateur de la Droite forte, se réjouit : « Lors de cette élection houleuse, c’est mon courant qui est arrivé en tête avec 28 % et, ça, personne ne l’a contesté ! » Conseiller régional d’Île-de-France et secrétaire national de l’UMP, il affirme : « J’essaie de préserver l’unité de ma famille politique, et ça n’est pas une mince affaire. La Droite forte, c’est une droite fière de ses valeurs, face à cette gauche bien-pensante qui, finalement, ne pense plus rien. En revanche, je n’aime pas l’expression « droite décomplexée », trop négative. Nous sommes sans tabous. Je n’ai aucune envie de m’allier au FN, mais ceux qui ont voté Le Pen, on ne va pas les abandonner… » **Élise Lucet** s’interroge sur l’étrange proposition de son voisin : établir un quota de journalistes de droite dans les médias. « Un bon journaliste est un journaliste dont on ne soupçonne pas une seconde les convictions politiques. » **Geoffroy Didier** l’interrompt : « Certains de vos confrères se servent de leur profession comme d’un paravent pour faire du militantisme. » Cette jeune pousse de l’UMP aime provoquer : « Je suis pour l’interdiction du droit de grève des professeurs et pour la suppression à vie des allocations sociales des fraudeurs. Manifestement, on n’a pas d’autre leader naturel que Nicolas. Je voulais appeler mon mouvement Génération Sarkozy, mais le staff de l’UMP me l’a interdit par un vote. »

Après avoir présenté pendant quinze ans le 19/20 sur France 3, **Élise Lucet** entame sa huitième saison du 13-heures de France 2. « Notre journal est passé de 15 à 21 % de parts de marché ; cette année, on a encore gagné quatre cent mille télespectateurs. Le journalisme a longtemps été un métier de machos ; aujourd’hui, je suis époustouflée par mes consœurs qui sont à Gaza, en Syrie… Elles n’ont peut-être pas encore le pouvoir, mais elles ont le respect des hommes. Mon ambition n’est pas de devenir chef, mais tout m’intéresse. Mon journaliste préféré ? Sans hésiter, c’est Yves Calvi. » **Geoffroy Didier** ne manque pas de lucidité : « Dès qu’on essaie d’enfoncer une porte, nos aînés font tout pour qu’on n’entre pas. Les barons veulent garder à tout prix leur pré carré. Je n’oublie cependant pas ce proverbe africain : “Avant de traverser la rivière, n’insulte pas le crocodile !” » **Franck Ferrand** avoue avoir ouvert la boîte de Pandore en affirmant notamment que la bataille d’Alésia ne s’est jamais déroulée en Bourgogne mais dans le Jura : « On est dans l’imposture générale, et cela avec la complicité de professeurs du Collège de France. »

> “Des laboratoires inventent des pathologies pour vendre des médicaments qui existent déjà”
> **Élise Lucet**

Franck Ferrand comme **Geoffroy Didier** affichent sans complexe leur ambition. « C’est bien volontiers que j’aimerais un jour entrer à l’Académie française », dit le premier. « Mon objectif : devenir président de la République », reconnaît le second. Il n’est pas défendu de rêver. ■

PHILIPS RASAGE

PUBLI-COMMUNIQUÉ

TOUS LES MATINS, VOUS TRAQUEZ LE MOINDRE POIL REBELLE. ET TOUS LES MATINS, VOUS VOUS DEMANDEZ COMMENT ÉVITER LES IRRITATIONS. **PHILIPS SENSOTOUCH 3D** EST LE RASOIR ÉLECTRIQUE QU'IL VOUS FAUT.

RASEZ-VOUS *À LA PERFECTION*

Le meilleur rasage de Philips

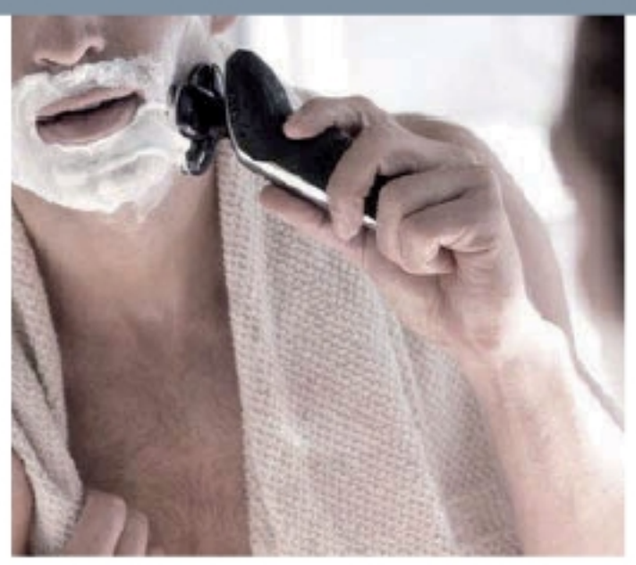
Grâce à ses 3 têtes 3D ultra-flexibles, le rasoir Philips SensoTouch 3D vous offre une expérience de rasage unique. Il épouse en douceur chaque courbe de votre visage. Ainsi, vous réduisez la pression sur votre rasoir et limitez les irritations de la peau. Vous obtenez également un confort de rasage inégalé grâce à ses bords arrondis qui minimisent les frottements.

Sur peau sèche ou humide

SensoTouch 3D est équipé d'un système étanche Aquatec qui vous offre la liberté de vous raser directement sur peau sèche ou sur peau humide pour plus de confort et de fraîcheur. Sans fil, vous disposez jusqu'à 60 minutes d'autonomie.

NOUVEAUTÉ

L'accessoire tondeuse barbe se clipse sur votre rasoir. Il offre 5 hauteurs de coupe réglables : de 0,5 mm pour une barbe de 3 jours à 5 mm pour une barbe courte.



«Moi j'ai la peau sensible et la barbe drue, *alors le feu du rasage, malheureusement je connais. Avec SensoTouch 3D, finies les irritations. Je viens à bout de tous les poils en moins de passages. Ma peau est douce et nette. Me raser n'est plus une corvée.»*

Romain, 35 ans.

NIVEA FOR MEN

Philips recommande les gels et mousses à raser Peau Sensible de NIVEA FOR MEN.

POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR SENSOTOUCH 3D, RENDEZ-VOUS SUR www.philips.fr/rasoir

*Du sens et de la simplicité.

PHILIPS

sense and simplicity*

www.PubliStory.fr Crédits photos : DR, GettyImages. Philips France – SAS au capital de 159 000 000 € – 402 805 527 RCS Nanterre.

En Bref PEOPLE

PAR FRANÇOIS JULIEN

IVRESSE

Depardieu, multirécidiviste

Une fois encore, le comédien s'est vautré à deux-roues. Pas de blessure mais 1,8 g d'alcool dans le sang.

De l'incontinence aérienne au coup de poing dans un embouteillage parisien – et ce pour ne parler que de ses exploits de ces quinze derniers mois –, il n'en est plus à ça près, le Gégé, il en a même fait son fonds de commerce. La bonne bouffe, les godets qui vont avant et avec, les pépins de santé afférents et les dérapages pas franchement contrôlés. Ça fait partie de son image, plus franchouillarde que bonhomme, Falstaff de comptoir qui semble aussi peu capable de s'engager en politique (personne ne le lui demande, mais comme girouette, de Sarko au PCF, pardon !) que de conduire son scooter sans heurt. C'était jeudi dernier, dans le 17e arrondissement de la capitale, là où le boulevard Malesherbes et l'avenue de Villiers élégamment se croisent : sans le moindre obstacle, Depardieu chuta. Illico, la maréchaussée accourut, s'inquiéta de la santé du colosse – qui n'avait rien – et tenta de le faire souffler dans le ballon – en vain, et pour cause : 1,8 g d'alcoolémie. Après quelques heures en cellule de dégrisement, le comédien retrouvait l'air libre et un deux-roues tout juste sorti des chaînes. En route vers un nouveau gadin ! ■

PHOTOS : D. R. - VISUAL - ABACA - ELIOT - KCS

JOBERT-BÉBEL

Les mariés de l'an 2012

Il avoue ne l'avoir pas revu depuis sa sortie, il y a quarante ans, mais, à l'issue de la projection des *Mariés de l'an deux* à la Cinémathèque française, Jean-Paul Belmondo rayonnait au bras de son épouse de fiction, Marlène Jobert : « C'est un grand film. » Bébel va retrouver le chemin des plateaux pour tourner le prochain Claude Lelouch. ■

BRÈVE DE COMPTOIR

"Je n'ai pas l'hygiène de vie qu'il faut, je fume, je ne fais pas de sport, je ne bois pas de thé vert... Je sais que si j'arrête d'aller au bistrot, je n'aurai plus rien à écrire."

Florence Foresti dans "Paris Match"

COTILLARD

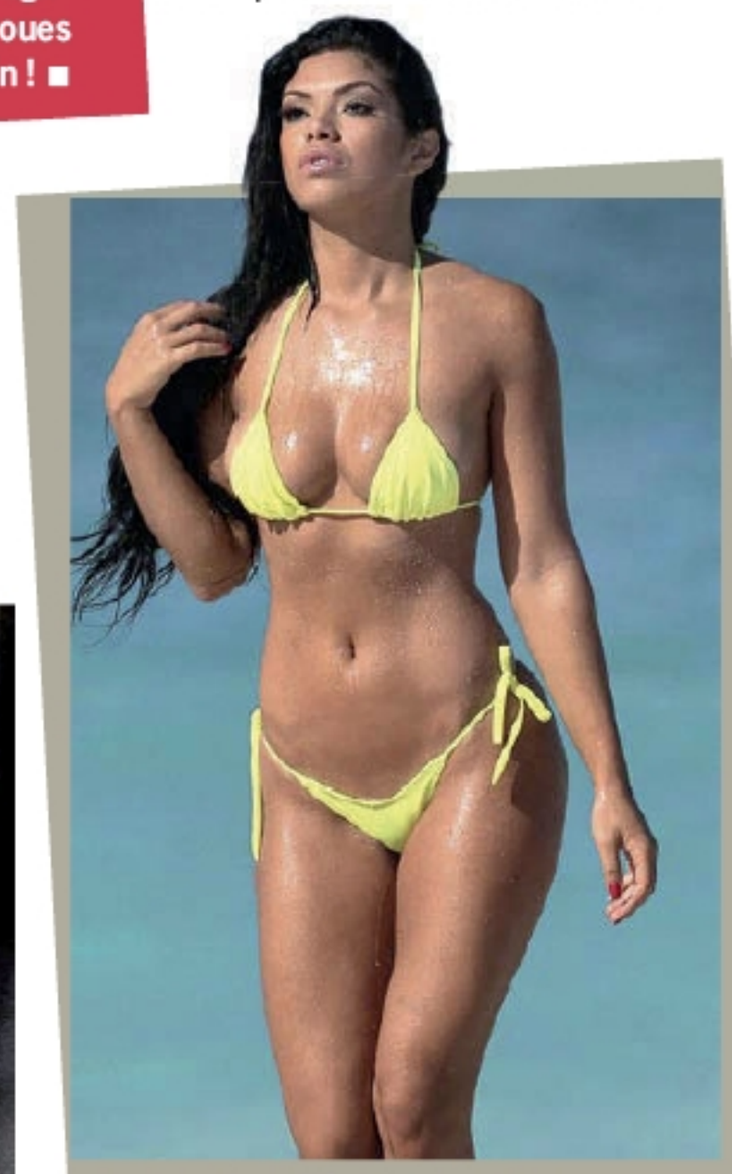
La Môme et son môme

« C'est papa, c'est papa ! » Pas peu fière, Marion Cotillard, d'applaudir avec le petit Marcel dans les bras, la performance de Guillaume Canet aux derniers Gucci Paris Masters. Cavalier contrarié, le comédien s'est sérieusement remis en selle – il incarnera le cavalier Pierre Durand dans *Jappeloup* – au point de terminer quatrième au concours de saut international (amateur) du jumping parisien. ■

HOLLYWOOD

Chouchou donne la réplique à Leo

Neuf mois après son sacre aux Oscars, Jean Dujardin fait ses premiers grands pas hollywoodiens au côté de Leonardo DiCaprio dans le prochain film de Martin Scorsese, *The Wolf of Wall Street*. Le Français y incarne un banquier suisse véreux qui blanchit l'argent pas très net d'un financier incarné par DiCaprio. ■



SEXY

La fièvre monte...

Sur son site à la très brésilienne chromie (vert et jaune), elle prévient : « Avant de continuer, asseyez-vous, parce qu'en général mes photos provoquent vertiges et pics de tension. » Celle qui, gamine, voulait être médecin passe désormais sa vie à jouer avec notre santé : Suelyn (encore une enfant de *Dallas*) Medeiros est effectivement troublante... ■

les essentiels

Bien choisir sa mutuelle de santé

MGEN Filia

La Complémentaire Santé pour tous du groupe MGEN

Fort de 3,5 millions de personnes protégées, le groupe MGEN défend une approche résolument solidaire et mutualiste de la santé, et milite pour un égal accès aux soins pour tous.
Avec Efficience Santé, il propose à tous les publics une complémentaire santé performante, sans sélection liée à l'âge ni à l'état de santé.
Gérée par MGEN Filia, Efficience Santé est distribuée conjointement par le Groupe MGEN et la MAIF.

Un réseau : la force de la MGEN
Efficience Santé ouvre à ses adhérents les portes des réseaux conventionnés MGEN, hospitalier et dentaire et d'un réseau de 2 000 opticiens agréés. Les tarifs y sont encadrés et négociés, garantissant à chacun un reste à chargé nul ou limité.

Deux récompenses : la qualité
MGEN Filia est la première mutuelle santé certifiée qualité « Engagement de service » AFAQ-AFNOR sur toute son activité.
Efficience Santé vient d'obtenir le Label d'Excellence des Dossiers de l'Epargne 2012.

Trois formules : au choix
Adaptées aux besoins de santé et au budget de chacun, elles ne font pour autant aucune concession sur les prestations essentielles.
Le service d'assistance 24h/24 et 7j/7 notamment, s'applique à tous, en cas d'immobilisation à domicile suite à un accident ou une maladie non chronique (aide ménagère, garde des enfants…).

MGEN

0820 216 216
(0,09€ ttc/min hors coût opérateur) :
du lundi au vendredi de 8h à 18h30,
un conseiller vous guide
dans vos démarches

www.mgenfilia.fr :
devis, formulaire et adhésion en ligne.
Trouvez également l'adresse d'un des 101 centres de service MGEN proche de chez vous.

La Mutuelle Smatis

récompense la responsabilité et la fidélité

« On gagne tous à être responsables », clame haut et fort la Smatis. Née en 1943 à Angoulême, spécialisée dans les produits santé et prévoyance pour les particuliers et collectifs, elle protège aujourd'hui 200 000 personnes.

Avec son offre Banco, elle s'adresse à celui ou celle – et sa famille – qui a peu ou pas de frais de santé mais qui, responsable, s'assure quand même : si à la fin de l'année ce constat est fait, la Smatis lui rembourse jusqu'à 50% de ses versements !

Et parce qu'elle estime que la fidélité doit également être récompensée, elle majore les forfaits optique et dentaire tous les deux ans. Inclus dans la garantie, le bonus « coup dur » donnera lieu à une prise en charge de la cotisation santé de l'adhérent en cas d'accident, de maladie ou de perte d'emploi.

L'adhésion peut se faire en ligne, sans questionnaire médical, frais de dossier ou avance d'argent : la garantie sera immédiate (offre soumise à conditions) et l'assistance 24h/24, 7j/7.

0 977 400 400 (appel non surtaxé)

Adhérez, trouvez l'agence la plus proche de chez vous et faites-vous rappeler gratuitement depuis www.smatis.fr

mutuelle smatis FRANCE
ON GAGNE TOUS À ÊTRE RESPONSABLES

MutuelleMGC.fr

Simple et rapide

C'est la fin de l'année et votre contrat santé arrive à expiration. La loi Chatel sur la protection des consommateurs vise à faciliter la résiliation des contrats à reconduction tacite. Pensez-y ! Il est encore temps de comparer.

Pas facile de changer en si peu de temps ? La mutuelle MGC vous accompagne avec des services qui vous facilitent la vie :

1. Un outil pour calculer les tarifs selon vos besoins et pour faire la comparaison avec votre mutuelle en quelques clics.
2. L'adhésion en ligne gratuite et 100% sécurisée : aucun délai postal et zéro papier à retourner.
3. L'accompagnement : la MGC fournit un dossier de résiliation clé en main pour vous éviter les tracas administratifs.

La MGC, c'est 6 formules santé conçues pour s'adapter à tous les besoins et à tous les budgets. Son objectif : offrir une couverture santé de qualité, accessible à tous, intégrant des services innovants (réseau de soins à tarifs négociés, analyse de devis, assistance à domicile, programmes prévention…)

mutuelle MGC

+ d'info sur : MutuelleMGC.fr/loi-chatel
0 805 02 06 75 (gratuit depuis un fixe)

RUBRIQUE RÉALISÉE PAR L'AGENCE S.C.P. : 01 53 36 84 84 – CONTACT : SOPHIE LAUCK CALVET – RÉDACTION : AURÉLIA HILLAIRE

DSK/Nafissatou Diallo

MAIS QUI VA PAYER ?

POUR ÉVITER UN PROCÈS, L'EX-PATRON DU FMI ET LA FEMME DE CHAMBRE AURAIENT TROUVÉ UN ACCORD FINANCIER À L'AMIABLE DE PLUSIEURS MILLIONS DE DOLLARS. ANNE SINCLAIR PARTICIPERAIT AU RÈGLEMENT.

PAR MAXIME ROBIN

Épilogue *Huit minutes dans la suite 2806 auront coûté à DSK la présidence du FMI, son avenir politique, son mariage et une partie de la fortune de sa femme. Nafissatou Diallo l'a poursuivi pour agression sexuelle (ici avec son avocat Kenneth P. Thompson, à Brooklyn, le 28 juillet 2011).*

PHOTOS : ELIOT - R. TALAIE/GETTY/AFP

Indéfectible soutien
DSK et Anne Sinclair quittent le tribunal le 23 août 2011 au côté du ténor du barreau new-yorkais, Benjamin Brafman. Un an plus tard, le couple sera broyé par le scandale.

Le hall du Sofitel, à New York, est décoré pour Noël de tons rouge et argent ; en fond sonore, des chansons de Frank Sinatra. Sur les murs, des photos grand format célèbrent les actrices des années soixante et soixante-dix : Brigitte Bardot, Faye Dunaway, Romy Schneider. Seul détail qui fait tache : un exemplaire du *Figaro* oublié sur un guéridon. En une : « DSK. Des millions de dollars pour clore l'affaire. » Le staff de l'hôtel n'a aucun commentaire à faire sur la fin de la bataille judiciaire entre leur ex-employée, Nafissatou Diallo, la femme de chambre la plus célèbre du monde, et l'encombrant Dominique Strauss-Kahn. Elle a déjà coûté à DSK son avenir politique, son mariage et une partie de sa santé. Mais elle sera réglée sous peu pour quelques millions de dollars, selon le *New York Times*.

Et c'est son épouse, Anne Sinclair, dont il est séparé depuis l'été dernier, qui devrait contribuer à régler la note, évaluée selon les sources à 6 à 12 millions de dollars (soit 4,5 à 9 millions d'euros). *Le Monde* précise même que Dominique Strauss-Kahn, dont la situation financière n'a pas recouvré le lustre d'antan, serait contraint « de contracter un emprunt bancaire de 3 millions de dollars », et surtout de demander à son ex de lui prêter 3 millions supplémentaires. « Grotesque », a aussitôt réagi William Taylor, l'un des avocats new-yorkais du socialiste, qui conteste les modalités financières évoquées tout en admettant qu'il espère « un accord signé dans quelques jours ». Les avocats français de DSK ont renchéri en démentant « vigoureusement les informations fantaisistes et erronées » du *Monde*.

Il n'en reste pas moins que les revenus de l'ancien directeur du Fonds monétaire international ont considérablement chuté en dix-huit mois. S'il a repris ses activités de conseil ces derniers mois et tente de se reconvertir en expert de la crise économique mondiale (à Pékin, Kiev ou Marrakech), l'ancien ministre peut difficilement faire face seul au règlement de l'affaire du Sofitel. Anne Sinclair, qui a déjà déboursé des sommes vertigineuses – estimées entre 1,4 million de dollars (hors frais d'avocats, rien que pour la résidence de TriBeCa à New York et les frais de procédure) et 10 millions de dollars – jouera-t-elle les épouses dévouées au point de renflouer un mari qu'elle a quitté ?

Le montant en passe d'être couché sur l'accord restera secret. L'avocat Matthew Galluzzo, ancien procureur de New York, pense que 6 millions de dollars est en fait « le maximum que les avocats de DSK lâcheraient pour la négociation ». Une chose est quasi certaine : il y aura une clause de confidentialité entre les deux parties pour promettre de ne jamais dévoiler le montant du deal. Si Nafissatou Diallo la brise, Dominique Strauss-Kahn pourra porter plainte pour « violation de l'accord » et ne pas payer.

Éviter un procès en payant le plaignant, comme c'est l'usage aux États-Unis, est-il un

Nouvelle vie *Anne Sinclair, directrice éditoriale du « Huffington Post », avec Arianna Huffington et Matthieu Pigasse.*

Le retour *Le 7 novembre 2012, DSK est à New York pour poursuivre les négociations avec le camp adverse.*

"PEUT-ÊTRE DSK EST-IL COUPABLE, PEUT-ÊTRE AUSSI QUE SES AVOCATS LUI COÛTENT TROP CHER POUR UNE LONGUE BATAILLE..."

Matthew Galluzzo, avocat new-yorkais

aveu de culpabilité ? Pas forcément, selon Galluzzo : « Beaucoup de raisons le poussent à terminer à l'amiable. Peut-être que DSK est coupable, peut-être aussi que ses avocats lui coûtent trop cher pour une longue bataille. Assurément, il ne voulait pas témoigner devant la cour et toute la presse » – un point essentiel. L'arrangement à l'amiable, très courant pour les avocats américains, ça se joue au bluff, comme au poker. « Chaque camp évalue la probabilité de gagner ou de perdre, la somme à payer en cas de défaite, et on se réunit », poursuit l'avocat new-yorkais.

Les conseils de Nafissatou Diallo devraient, eux, empocher 33,3 % de la somme. Si l'on prend comme hypothèse les 6 millions avancés par le *Monde*, ça ferait 2 millions de dollars pour eux et 4 pour Nafissatou. Le salaire d'une femme de chambre syndiquée de New York est de 59 823 dollars par an (4 985 dollars par mois) : la plaignante gagnerait donc l'équivalent de soixante-dix années de travail. Un chiffre qui fait probablement rêver ses anciennes collègues en train d'épousseter les chambres des étages. Mais aucune d'entre elles ne souhaite commenter ce chiffre astronomique. Elles détournent le regard, muettes, agacées. Les consignes de silence sont toujours en vigueur. Tout écho de l'affaire a été étouffé dans la moquette moelleuse de la suite 2086. Pourtant, les trente mille femmes de chambre de New York syndiquées comme Nafissatou Diallo pourraient dire merci à DSK. Leur vie va être changée par l'affaire. Dans les semaines suivant la mise en accusation du Français, il a été question d'installer un « panic button » sur leur blouse en cas d'agression. Le syndicat hôtelier New York Hotel and Motel Trades Council, qui représente 85 % de la profession, a obtenu gain de cause. Son porte-parole, John Turchiano, affirme à *VSD* que ce sera chose faite dès juillet 2013, plus de deux ans après le scandale : « Chaque femme de chambre aura un appareil sur elle, de type bipeur, pour prévenir les services de sécurité en cas de problème avec un client ». Son syndicat, qui avait organisé la manifestation des femmes de chambre devant le tribunal de New York, en juin 2011, devant les caméras du monde entier, a depuis négocié avec leurs patrons une augmentation du salaire de ces employées de 29 %. Aurait-il pu en faire autant sans l'affaire du Sofitel ? On peut en douter. « Disons que l'affaire a un peu éveillé les consciences sur leurs conditions de travail », admet John Turchiano.

DSK devrait faire un emprunt bancaire de 3 millions de dollars

À l'époque passionnée par l'affaire, la communauté guinéenne de New York avait aussi pris fait et cause pour Nafissatou Diallo. C'était avant que le procureur Cyrus Vance abandonne les charges au pénal à cause de ses mensonges répétés en entretien. Depuis, ils ne la défendent plus guère. Le procès l'a définitivement coupée de la communauté peule, qui a mal vécu ce coup de projecteur et aimerait retrouver un anonymat tranquille. Son ami Amadou, un barbier qui avait pris des cours d'anglais avec elle, souhaite simplement que la communauté ne soit plus associée à une affaire de viol.

Au final, une affaire Strauss-Kahn enterrée en dix-huit mois arrange tout le monde. La Grosse Pomme a croqué DSK. Elle l'a avalé, recraché et oublié. La plaignante, elle, va refaire sa vie. « Je serais elle, je partirais dans le Sud, à Miami, là où personne ne la connaît, imagine Hassan, un chauffeur de taxi jaune posté devant le Sofitel. Elle est blindée maintenant. Je parie qu'elle ne touchera plus jamais un balai-brosse de sa vie. » ■

Règlement à l'amiable

Un grand classique

Aux États-Unis, cette procédure est la norme dans les procès civils.

Gros sous *Le juge du Bronx Douglas McKeon, en charge de la procédure civile, adepte des accords négociés.*

Des accusations de violences sexuelles qui se règlent à coups de gros sous avant tout examen par la justice ? Impensable en France, où, s'il arrive que deux opposants règlent leur différend en amont d'un procès par le biais d'une transaction, un tel procédé est cantonné à des conflits civils. Aux États-Unis, pénal et civil sont dissociés. L'accord financier, théoriquement secret, appelé « settlement », est très courant outre-Atlantique, où l'on n'a pas de scrupules à admettre que l'argent fait loi avec plus d'efficacité qu'une justice débordée. Britney Spears a ainsi dédommagé son garde du corps qui l'accusait de harcèlement sexuel. Michael Jackson s'était dépêtré de la plainte pour pédophilie déposée par le père de Jordan Chandler en lui versant une vingtaine de millions de dollars. Le président Bill Clinton lui-même avait versé 850 000 dollars à Paula Jones, une ancienne employée qui se disait victime d'avances déplacées du temps où il était gouverneur, bien avant Monica Lewinsky. Pour l'acteur John Travolta, les négociations se poursuivent avec le masseur qui affirme avoir subi ses assauts. Il arrive néanmoins qu'un juge plus teigneux que les autres bloque le processus. Accusé de viol en 1977, le réalisateur Roman Polanski avait tenté le « settlement ». Mais le juge Rittenband, qui voulait la peau du metteur en scène de *Chinatown*, avait refusé l'accord. La plainte colle encore aujourd'hui aux basques de Polanski. Pour DSK, il semblerait en revanche que c'est la fin de ses ennuis liés à la suite 2806. ■ P. G. E.

Arnaud Montebourg
MAUVAISE PASSE

HAMILTON/REA

DANS SA BATAILLE POUR LE SITE DE FLORANGE, LE MINISTRE DU REDRESSEMENT PRODUCTIF A ÉTÉ DÉSAVOUÉ PAR LE PREMIER MINISTRE ET LE CHEF DE L'ÉTAT. ET A PENSÉ À QUITTER LE GOUVERNEMENT.

PAR CHRISTELLE BERTRAND

Furieux *Samedi 1er décembre, le ministre a menacé de démissionner, mais le président a su trouver les mots pour le retenir. Les syndicalistes de Florange lui ont aussi demandé de rester.*

“IL EST DANS LA PAROLE ET PEU DANS LES ACTES. MAIS FRANÇOIS HOLLANDE PENSE QUE C’EST BIEN” Un ministre proche du président

La nuit est tombée depuis longtemps sur Bercy, en ce dernier jour de novembre, lorsque Jean-Marc Ayrault prend la parole devant un parterre de journalistes conviés en toute hâte. Les mots claquent: « La nationalisation, c’est-à-dire l’expropriation par “nécessité publique”, peut certes être nécessaire dans des circonstances historiques particulières ou pour sauvegarder des intérêts supérieurs de la nation. […] Mais elle n’est pas efficace face à un problème de débouchés pour une entreprise ou face à un problème de compétitivité. » Les équipes d’Arnaud Montebourg, massées devant leur télé, écoutent, prennent des notes car, dans son bureau, le boss est au téléphone avec les conseillers de François Hollande. Lorsque son attachée de presse lui apporte le script de l’intervention du chef du gouvernement, le ministre du Redressement productif sait déjà que la nationalisation temporaire est écartée. L’Élysée lui a réservé la primeur de l’information.

Reste une interrogation: Mittal s’est-il vraiment engagé dans le projet Ulcos, ce processus de fabrication d’acier économe en production de CO_2*? Montebourg multiplie les coups de fil, car il pense depuis longtemps que l’industriel indien ne veut pas de ce projet. Alors quoi? Le géant de l’acier aurait-il changé d’avis en une nuit? Après avoir dîné non loin de là avec Aquilino Morelle, l’un des conseillers de François Hollande, Arnaud Montebourg remonte dans son appartement, au-dessus du ministère, et téléphone encore. Il ne peut se permettre un coup d’éclat si Matignon a obtenu ce que lui-même n’a pas réussi à extorquer à Mittal, c’est-à-dire un engagement ferme et définitif. Mais déjà il réfléchit. Partir? Rester? Claquer la porte au nez de celui qu’il avait surnommé Flanby, un jour de 2003, dans les couloirs de l’Assemblée nationale ne serait pas pour lui déplaire. Arnaud Montebourg aime la théâtralité de la politique. Mais il sait aussi résister à la beauté du geste.

Le lendemain matin, il est dans son bureau à Bercy lorsqu’il comprend que Mittal ne s’est engagé qu’à mener des études. Mais il n’a toujours pas l’accord entre les mains. Le ministre du Redressement productif, qui se bat depuis trois mois et demi, n’a pas un bout de papier. Rien de rien. Il a été purement et simplement mis à l’écart. L’homme bout encore un peu plus lorsqu’il apprend que, lors d’un entretien off avec quelques journalistes, Christophe Chantepy, le directeur de cabinet de Jean-Marc Ayrault, affirme qu’il n’y avait, contrairement à ce que soutenait Montebourg depuis des jours, pas de repreneur crédible. Certains des amis politiques du ministre lui conseillent, cette fois, de claquer la porte. Il va s’en ouvrir à François Hollande. Durant la campagne de la primaire, Montebourg avait pourtant tenté de se prémunir contre de telles trahisons. Avant de choisir entre Hollande et Aubry, «Monsieur 17%» avait demandé aux deux candidats de répondre à quelques questions de son cru afin de déterminer qui des deux était le plus proche de ses idées démondialistes. Un signe déjà, l’ex-candidat n’avait finalement pas donné de consigne de vote, indiquant seulement qu’à titre personnel il voterait Hollande.

Samedi dernier, dans son bureau de l’Élysée, François Hollande est, une nouvelle fois, entre les mains de «Monsieur 17%». Il ne peut pas accepter que l’un de ses ministres démissionne, entraînant peut-être avec lui ses collègues écologistes. Alors le président de la République s’attelle à ce numéro de séduction dans lequel il excelle. Il rassure, flatte l’homme, son ego et ses idées. Le chef de l’État accorde à son ministre bretteur le droit de brandir à nouveau l’arme de la nationalisation temporaire si le besoin s’en fait sentir dans d’autres dossiers ou si Mittal ne respecte pas ses engagements. Montebourg se présente au journal de 20 heures, conforté. Et, bien qu’il ne soit toujours pas en possession de l’accord signé avec Mittal, il décide de rester.

Claquera-t-il la porte au nez de celui qu’il avait surnommé Flanby?

Pour le couple exécutif, le coup est joué. Alors que 60% des Français et 90% des sympathisants de gauche plébiscitaient la méthode interventionniste défendue par Montebourg, Hollande et Ayrault ont une nouvelle fois porté haut les couleurs de la social-démocratie façon Blair ou Schröder. Oubliant l’une des phrases fortes de la campagne: «Mon adversaire, c’est le monde de la finance!»

Une stratégie confirmée auprès de *VSD* vendredi, à l’heure du petit déjeuner, par un ministre proche du président: «À Florange, il n’y a pas d’enjeux de chômage. Ils seront tous recasés. C’est simplement un symbole… Celui du feu et des flammes, mais, notre industrie aujourd’hui, c’est autre chose. Et puis la symbolique du Gaulois contre l’étranger me gêne. Cet étranger-là n’a pas le nez crochu, mais il est indien…» Et le ministre d’ajouter: « Montebourg a une qualité réelle, quand il prend un dossier avec toute sa tonitruance, même lorsqu’il en fait son combat à lui, il est tout à fait accessible à la discussion.

PHOTOS : G. ROLLE/REA – P. DESMAZES/AFP

Bonne figure *Montebourg participait lundi à Lyon au 30e sommet franco-italien, avec Hollande et Mario Monti.*

Dernier round *Vendredi 30, le ministre déjeune avec les ouvriers de Florange, dans un café près du ministère. Quelques heures plus tard, Matignon annonce l'abandon de sa stratégie.*

Lorsqu'on lui montre les limites de ce qu'il avance, il dit: "Ah oui, d'accord, tu as raison!" »

Dans le dossier Florange, on ne lui a pas vraiment laissé le choix. D'autant qu'il s'est senti bien mal entouré. Au gouvernement comme au PS, ils ont été peu nombreux à monter au créneau pour défendre ses positions. Dans cette affaire, Montebourg paie aussi sa solitude politique. « Nous lui avions suggéré de créer un courant, pas une motion au congrès car c'était trop tôt, mais au moins une sensibilité montebourgeoise », explique un proche. Mais comme à son habitude, lorsqu'il est entré à Bercy, Arnaud Montebourg a tourné le dos à sa vie d'avant. Oublié le think tank La Rose et le réséda, fondé pendant la campagne. Oublié les hauts fonctionnaires et les chercheurs qui phosphoraient autour de lui durant la primaire. Tous sont partis, déçus que leur chef de file n'ait pas su faire vivre l'espoir qu'il avait soulevé. « Lorsqu'il est arrivé à Bercy, il nous avait annoncé qu'il ne resterait pas plus de trois mois. Il devait partir façon Chirac en 1976 en disant: "Je ne dispose pas des moyens que j'estime aujourd'hui nécessaires pour assumer efficacement mes fonctions de Premier ministre, et dans ces conditions j'ai décidé d'y mettre fin." Après ça, on devait travailler pour 2017. » Mais Arnaud Montebourg a préféré plonger encore un peu les mains dans le cambouis, quitte à se transformer en Mélenchon du gouvernement, condamné à faire des moulinets. « Il est dans la parole et peu dans les actes. Le danger, c'est de créer un espoir fou chez les gens, expliquait à *VSD* un ministre, mais François Hollande pense que c'est bien. » Le président a, en effet, bien compris l'intérêt qu'il pouvait tirer des prises de parole de son fougueux avocat. À tel point qu'il s'est employé dimanche à lui envoyer des signes de reconnaissance. Ainsi Delphine Batho, invitée au « Grand Rendez-vous Europe 1-iTélé-Le Parisien », déclarait: « Arnaud Montebourg est non seulement crédible mais il est sincère, combatif et volontaire [...] Si le gouvernement n'avait pas envisagé le contrôle public temporaire de Florange, nous n'aurions pas arraché le maintien des emplois et l'engagement de Mittal d'investir 180 millions d'euros à Florange, c'est ça la réalité. » Arraché, vraiment? Selon Guy Dollé, ancien P-DG d'Arcelor, interrogé par *Les Échos*: « Il n'était pas nécessaire d'avoir un plan social compte tenu de la pyramide des âges [...] les investissements sont vraisemblablement du même ordre que ceux habituellement consentis au site. » ■

"Il avait dit qu'il ne resterait pas plus de trois mois à Bercy"

(*) Le procédé permettrait d'éviter le paiement de la moitié des quotas de CO_2 et rendrait donc la production d'acier beaucoup plus compétitive.

Nabab *Lakshmi Mittal, 21e fortune mondiale, ici en 2002 au bord de la piscine de sa villa londonienne, est redouté pour ses méthodes brutales. Comme sur le site de Florange, ci-contre.*

MITTAL L'HOMME DE FER

Le président d'ArcelorMittal, roi de l'acier, a bâti sa fortune en seulement trente ans. Retour sur le parcours de cet implacable homme d'affaires indien.

PAR ANASTASIA SVOBODA

PHOTOS : J. EDELSTEIN/CAMERA PRESS/RAPHO – J.-C. VERHAEREN/AFP

Superlatifs *Sa somptueuse résidence londonienne (à g.), estimée à 98 millions d'euros, est surnommée le « Taj Mittal ». Il possède un yacht (ci-dessus) mais aussi un avion, un sous-marin et un chalet en Suisse (à dr.) à 49 millions d'euros.*

Podium *Siégeant aux conseils d'administration de Goldman Sachs et d'EADS, Lakshmi Mittal est aussi l'ami des puissants. Ici en 2006, à Venise, avec François Pinault et son fils François-Henri, son ami, qui dit de lui: «C'est un entrepreneur global, très intuitif et vraiment exceptionnel.»*

Pour marier sa fille, rien n'a été trop beau. La note s'est montée à 55 millions d'euros

Lakshmi est la déesse indienne de la prospérité. Un prénom prédestiné pour l'empereur Mittal, devenu le roi de l'acier en seulement trente ans. Et qui aujourd'hui menace les hauts-fourneaux de Florange après avoir enterré ceux de Gandrange. Mais qui est cet ogre dont Arnaud Montebourg «ne veut plus en France» et dont les syndicalistes français se défient? Vingt et unième fortune mondiale, deuxième homme le plus riche de Grande-Bretagne, où il réside depuis 1995, le président d'ArcelorMittal, 62 ans, pèse lourd. Très lourd: 16 milliards de dollars (12,2 milliards d'euros) selon le magazine *Forbes*.

Sadulpur, petite ville du Rajasthan, dans le nord de l'Inde, est loin. Lakshmi Mittal y est né en 1950. Issu d'une sous-caste de marchands indiens, les marwaris, son père, Mohan, investit dans une aciérie près de Calcutta. Lakshmi y étudie le commerce et la comptabilité dans la prestigieuse université Saint-Xavier. Dès ses 17 ans, il passe ses après-midi à l'usine. En 1975, son père l'envoie en mission à Java, en Indonésie, pour vendre un terrain lui appartenant.

Impressionné par le potentiel de la région, le jeune homme y monte une petite usine d'acier. «Lakshmi a toujours été agressif et a toujours pris de grands risques», s'est souvenu Mohan lors d'une interview au *Herald Tribune* en 2006. Le culot, la clé du succès de son fils. En 1989, Lakshmi Mittal reçoit une proposition désespérée du gouvernement de Trinité-et-Tobago: redresser une aciérie qui perd un million de dollars par jour. Il relève le défi. Mittal a trouvé son créneau: acquérir des sites à l'agonie. Mexique, Canada, Allemagne, Kazakhstan… L'homme d'affaires répète l'opération et fonde sa propre société. En 1997, il l'introduit en Bourse. Et la rebaptise Mittal Steel en 2000. Mais ce n'est qu'en 2005 qu'il deviendra numéro un mondial avec le rachat de l'américain International Steel Group pour 4,5 milliards de dollars. Le businessman sait ce qu'il veut: être le premier, le plus grand. Un an plus tard, il lance une OPA sur l'européen Arcelor qu'il remporte pour 27 milliards d'euros. Il promet alors à la France de maintenir les aciéries de Gandrange et de Florange. En mars 2009, Gandrange ferme ses portes. Le 1er octobre dernier, Mittal annonce la fermeture définitive des hauts-fourneaux de Florange, menaçant 629 emplois, sur 2500 au total. Après les âpres négociations de ces derniers jours, il s'est finalement engagé à ne pas initier de plan social et à investir au moins 180 millions d'euros sur cinq ans sur le site mosellan. Mittal a une nouvelle fois mené la danse.

Leader mondial absolu de l'acier, ArcelorMittal, présent dans plus de soixante pays, emploie 260000 personnes dans le monde, dont 20000 en France. En 2011, son chiffre d'affaires s'élève à 72 milliards de dollars. Malgré ses 23 milliards de dettes, l'homme reste un des patrons les plus influents du monde, siégeant au conseil d'administration de la banque Goldman Sachs et de l'industriel EADS.

Surnommé «la main de fer dans un gant d'acier», cet homme charismatique pratique des méthodes sociales sans pitié. «Mittal est un prédateur; il détruit des usines et des emplois dans le monde entier», insiste Édouard Martin, délégué CFDT de Florange, dans *Le Républicain lorrain*. En 1988, par exemple, après avoir racheté une aciérie de Chicago, il réduit considérablement la pension des conjoints d'ouvriers décédés pour faire des économies. Patron omniprésent –épluchant sur le terrain le moindre détail de ses unités de production–, il se décrivait dans *Le Monde* comme «un homme d'affaires, pas un technicien. L'acier m'a toujours fasciné. Cela fait trente-cinq ans que je nage dans ce secteur comme d'autres pataugent dans le marigot». Il ne rechigne pas à y tremper… En 2002, il est ainsi au cœur d'un scandale: on l'accuse d'avoir versé d'importantes sommes au parti travailliste anglais en échange de l'aide de Tony Blair dans la privatisation d'une aciérie roumaine. Le magnat obtient toujours ce qu'il veut. «J'ai toujours eu beaucoup d'avocats et de banquiers pour me conseiller, mais je n'aime pas trop les écouter», a-t-il expliqué à *Challenges*.

L'Indien n'a confiance qu'en ses proches. ArcelorMittal est une affaire familiale. Sa femme, Usha, en a été l'administratrice jusqu'en 2004; son fils, Aditya, 36 ans, est directeur financier; sa fille, Vanisha, 32 ans, siège au conseil d'administration; 41 % des parts de l'entreprise appartiennent à la famille. Alors rien n'est trop beau pour satisfaire les siens. Lors du mariage de Vanisha en 2004, le milliardaire organise six jours de festivités entre le château de Versailles, le parc de Saint-Cloud et Vaux-le-Vicomte. L'addition? 55 millions d'euros. «Malheureusement, je ne contrôle pas les médias, s'est-il justifié à l'époque lors d'une conférence de presse. Je voulais que ça reste discret.» Son train de vie somptueux dit le contraire. Le palais familial du 18-19, Kensington Palace Gardens, à Londres, est fait du même marbre que celui du Taj Mahal et sa piscine serait incrustée de pierres précieuses. Lakshmi Mittal possède également deux hélicoptères, un yacht, un jet privé de douze places et un sous-marin. Ce végétarien, fan de yoga et de cricket, n'oublie pas pour autant son pays d'origine, investissant à Bollywood ou dans une fondation pour les athlètes indiens, développant son rêve d'entrepreneur global. «Le jour où on parle de vous dans les journaux, votre chute commence», s'était inquiété son père Mohan, en 1994, dans *The Economist*. Il semble qu'il se soit trompé. ■

Ce patron omniprésent est végétarien, fan de yoga et de cricket

PHOTOS : B. RINDOFF PETROFF/BESTIMAGE – GOFFIN/BESTIMAGE – GB/ABACA – A. BALZARINI/KEYSTONE

Époque Témoignages

CES HOMMES BATTUS

Le phénomène a longtemps été tu, par honte. Mais, aujourd'hui, les victimes commencent à parler.

La honte. Et une priorité absolue : sauver la face vis-à-vis des potes, des collègues, de sa propre famille. Trouver à tout prix une explication, forcément grotesque, à ce coquart, ces griffures, ces bleus. Surtout ne jamais avouer qu'on est cette chose assez incongrue et ridicule, un homme battu. Comme beaucoup de compagnons d'infortune, victimes de la violence de leurs compagnes, Olivier, physicien spécialiste de physique des particules au Commissariat à l'énergie atomique, avait d'abord préféré se taire. Cacher les maltraitances dont il était victime de la part de sa femme, tellement insidieuses d'abord qu'il ne s'en était même pas rendu compte. Jusqu'au jour où il décida de briser le silence et de s'engager auprès de l'association SOS papa. Cela a commencé après la naissance de leur fils. Sa femme était, dit-il, devenue agressive, vérifiait son emploi du temps, lui « hurlait dessus pour un oui ou pour un non. Mentait à tout bout de champ. C'était moi qui faisais les courses et qui m'occupais de tout dans la maison. Elle, elle passait ses journées sur Internet. Je ne la reconnaissais plus. Je ne comprenais pas ou ne voulais pas comprendre que j'avais épousé une femme à double face. Je serrais les dents en espérant que tout rentrerait dans l'ordre. D'autant plus que ces périodes de violence étaient entrecoupées de périodes de lune de miel. » Ce qui le déstabilisait fort car il était encore amoureux. Après ces accalmies, les choses continuent à empirer. Jusqu'au jour où il ose s'opposer à une énième exigence farfelue de la part de son épouse qui, ivre de rage, le mord. « Je n'ai pas répliqué, mettant cela sur le compte de sa grossesse », explique-t-il. Lorsque leur second enfant naît, les agressions redoublent. La violence franchit encore un stade lorsqu'il refuse de faire un faux bulletin de salaire pour obtenir une place à la crèche. Furieuse, la jeune femme se jette sur lui et le saisit à la gorge pour l'étrangler. « Je la fixais dans les yeux sans rien dire. Elle a fini par lâcher. Mais, cette fois, il m'a bien fallu déposer une plainte. J'avais honte, mais j'avais enfin compris que, si je ne le faisais pas, j'allais être broyé par cette machine de destruction et disparaître en pleine décomposition. »

Sylvianne Spitzer, psychologue et fondatrice de SOS hommes battus, a observé cette montée insidieuse de la violence : « Cela peut durer des années avant que la compagne passe à l'acte. L'homme déstructuré n'est alors plus en état d'anticiper et de réagir. C'est à ce moment que les coups, les morsures, les coups de pied peuvent pleuvoir. » Fabrice Mejias, président de SOS papa, a recueilli les confidences de policiers ou de gendarmes terrorisés par leurs femmes. Et même celui d'un officier CRS « capable d'affronter une foule en délire mais pas la furie de son épouse, qui le menaçait d'inverser la vapeur en se plaignant de ses violences à lui auprès de ses supérieurs hiérarchiques. Dans ces milieux, il est primordial de sauver la face, bien sûr, mais aussi un casier vierge. Alors ils se taisent, pour conserver leur boulot et la garde de leurs enfants ».

"Je craignais de la pulvériser si je me défendais"

La garde, Marc l'a perdue en divorçant, mais il a été en plus expulsé de sa propre maison par sa femme. Jamais cet homme n'a osé lever la main sur cette chose fragile de 1,50 mètre qu'il craignait de « pulvériser » s'il se défendait. Il avait bien trouvé une oreille attentive auprès d'une policière qui l'avait encouragé d'un consolateur : « Vous n'êtes pas le seul ! » Mais pas auprès de la juge aux affaires familiales. « Il faut que la société sorte enfin d'un système où l'on a tendance à angéliser les femmes et à diaboliser les hommes », s'impatiente Sylvianne Spitzer.

Paul, fonctionnaire engoncé dans son costume-cravate pour assister à la permanence de SOS papa, n'a jamais été battu jusqu'alors, mais il a honte. Honte que sa femme ne l'ait plus touché depuis des années et qu'elle ne lui adresse plus la parole. « Si je demande le divorce, le juge comme ma famille me donneront tort. » Pour Jean, victime, lui de griffures et de blessures au tibia, les hommes battus, même s'ils ne le sont pas toujours à coups de poing ou de batte de base-balle, sont « en lutte permanente et perdante ». Et forcément perdant. ■

PAR SYLVIE LOTIRON

Chiffres

Au moins 136 000 victimes

L'Observatoire national de la délinquance et des réponses pénales (ONDRP) avance le chiffre de 100 000 plaintes d'hommes victimes de violences conjugales pour l'année 2011. L'Insee, qui s'intéresse à la victimisation et prend donc en compte les victimes ne portant pas plainte, indique, de son côté, 136 000 pour la même année. Un chiffre au-dessous de la réalité puisque, selon les associations, moins de 4 % des hommes déposeraient plainte. L'association SOS hommes battus, créée en 2009, reçoit environ 3 500 demandes d'aide par an. Selon la délégation aux Victimes du ministère de l'Intérieur, 28 hommes sont morts en 2010 victimes de leur compagne, contre 146 femmes victimes de leur compagnon. Soit, pour les hommes, un décès tous les treize jours, contre un tous les trois jours pour les femmes (chiffres provenant des données de la police, de la gendarmerie et des articles parus dans la presse locale). ■ S. L.

MICHEL SLOMKA POUR VSD

Briser le silence

Durant sept ans, Olivier a tu les violences dont il dit avoir été victime de la part de son ex-femme. Avant de déposer plainte. « J'avais honte, mais j'avais enfin compris que, si je ne le faisais pas, j'allais être broyé par cette machine de destruction.»

Date de conception ? *Selon toute vraisemblance, le bébé aurait été conçu fin août, début septembre, pourquoi pas lors de leur séjour dans le Luberon. C'est en tout cas à partir de leur voyage officiel à Singapour, le 11 septembre (photo), que Son Altesse n'a plus trinqué qu'avec de l'eau.*

Kate et William

ENFIN !

STEPHEN MORRISON/REUTERS

DIX-HUIT MOIS APRÈS LE MARIAGE DU SIÈCLE, LE COUPLE ROYAL ATTEND SON PREMIER ENFANT. UN HÉRITIER À BUCKINGHAM ! LES ANGLAIS S'IMPATIENTAIENT.

PAR ANASTASIA SVOBODA

L'enfant arrivera après le prince William dans l'ordre de succession

« Hyperemesis gravidarum. » Dans un communiqué, le secrétariat du prince Charles utilise le terme latin pour désigner de sévères nausées. On a connu plus glamour pour annoncer une grossesse royale. Car, ça y est, c'est fait : un an et demi après son union avec le prince William, Kate est enceinte. Après des semaines de rumeurs, Clarence House a officialisé, lundi 3 décembre, l'arrivée d'un bébé chez les Windsor par voie de presse : « Leurs Altesses royales le duc et la duchesse de Cambridge sont très heureux d'annoncer que la duchesse de Cambridge attend un bébé […]. La duchesse a été admise à l'hôpital King Edward VII dans le centre de Londres, en raison d'hyperemesis gravidarum. Comme la grossesse en est à ses débuts, Son Altesse royale doit rester à l'hôpital pendant plusieurs jours et aura besoin d'une période de repos après. » Elle qui, venue visiter St Andrews, son ancienne école à Pangbourne, le week-end dernier, y avait joué au hockey sur gazon…

La grossesse ne dépasserait pas les douze semaines. Son annonce aurait été motivée par l'état de santé de Kate. Mais gageons que la duchesse de Cambridge ne se serait pas risquée à révéler trop tôt l'heureux événement. Si l'on se base sur la temporalité des trois mois réglementaires et sur le fait qu'on n'a pas vu Son Altesse avec un verre d'alcool à la main depuis son voyage à Singapour, en septembre dernier, il est facile d'imaginer quand (et où) le futur héritier a été conçu. Fin août, le couple royal assistait… à l'ouverture des jeux Paralympiques de Londres. Mais à *VSD*, un poil chauvins, on préfère imaginer que les futurs parents ont procréé pendant leur séjour dans le Luberon, début septembre. Le couple était hébergé par un des leurs, le vicomte Lord David Linley, neveu de la reine d'Angleterre et propriétaire du Domaine d'Autet. Les scandaleuses photos topless de Son Altesse Catherine, voilà qui ferait bien dans l'album souvenir de bébé.

Depuis le mariage du siècle, le 29 avril 2011, le peuple britannique n'attendait que ça, guettant le moindre indice, le plus petit ventre arrondi. Il faut dire que l'enfant, fille ou garçon, se trouvera après le prince William dans l'ordre de succession au trône. Ce n'est pas rien. L'attente était telle que fin novembre, lors leur première visite officielle à Cambridge, dont le duc et la duchesse portent le nom, une habitante a offert une barboteuse à William. Un vêtement portant l'inscription « petit copilote de papa » (le futur père est pilote d'hélicoptère secouriste de la Royal Air Force). Une prémonition ? Pas vraiment. Depuis des semaines, l'Angleterre bruissait de la bonne nouvelle. Les tabloïds s'en donnaient à cœur joie. Il faut dire que la mèche avait été allumée par Jessica Hay, ancienne camarade de classe de Kate et sa colocataire de chambrée à l'internat. L'amie d'enfance de Kate a eu la bonne idée de donner il y a deux semaines une interview au magazine australien *New Idea*, assurant que le couple avait « de merveilleuses et bonnes nouvelles à divulguer. William et Kate se concentrent sur la création d'une famille. Kate est enceinte, elle est aux anges, mais elle veut attendre encore un peu avant de dévoiler le secret. […] C'est très traditionnel, mais ils seraient heureux d'avoir deux garçons ou deux filles, mais pas plus. Ils envisagent de faire une annonce en décembre. » Sympa, la copine qui grille la surprise.

Peu importe. Le couple est enchanté. Tout comme « la reine, le duc d'Edimbourg, le prince de Galles, la duchesse de Cornouailles, le prince Harry et les membres des deux familles ». (Oui, ça en fait du monde.) Jusqu'au Premier ministre David Cameron, qui s'est dit « ravi » sur son compte Twitter. Kate et William, 30 ans chacun, vont devenir parents. Après leur tour du monde pour le jubilé de la reine, leur implication totale lors des jeux Olympiques de Londres, les occupations protocolaires de Kate et les obligations professionnelles de William, ils se donnent enfin le temps de penser à eux. Et à leur future famille. Les changements sont déjà amorcés. Le prince William devrait cesser ses activités militaires en mars prochain, deux mois avant la date supposée de l'accouchement. Le couple devrait également quitter la solitude de leur cottage de l'île d'Anglesey pour s'installer dans une aile fraîchement rénovée de Kensington Palace, à Londres. La reine Élisabeth, en bonne arrière-grand-mère, y aurait déjà fait décorer une chambre pour accueillir le bébé. Mais pas question pour Kate de s'entourer d'une armée de nourrices, elle souhaite élever seule ses enfants : « Elle veut les voir grandir à ses côtés, a confié à la presse anglaise une source proche de la famille royale. Et partager les joies de la vie simple avec eux. » Comme une certaine Diana. ■

William devrait cesser ses activités militaires en mars

TONY PRCEVICH/AFP

Heureux *Le lendemain du scandale des photos topless de Kate, prises en France, le couple ne laissait rien paraître, s'éclatant en Océanie.*

les essentiels

Adresses Gourmandes pour Gourmets parisiens

Maison Pou, *votre traiteur pour les fêtes*

Véritable institution, ce charcutier traiteur pâtissier a pignon sur rue depuis 1830 et attire les clients de la France entière. Tous les mets sont élaborés sur place, avec des produits nobles d'origine française. Les récompenses sont légion pour la famille Feryn : médaille d'or pour le jambon en 2012, médaille d'or pour le fromage de tête en 2010...

Pour les fêtes, vous aurez l'embarras du choix pour établir votre menu entre les foies gras de Sarlat dans le Périgord, les caviars, les boudins blancs, les coquilles Saint-Jacques, les chapons... Sans oublier bien sûr les bûches de Noël et les marrons glacés !

Maison Pou dispose aussi d'un grand choix de vins et de champagnes. Et pour éviter les longues files d'attente, un stand est prévu devant le magasin pour venir chercher sa commande.

16 avenue des Ternes
75017 Paris
01 43 80 19 24
www.maisonpou.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h15 et les dimanches de décembre.

Les fabuleuses recettes des Viandes du Champ de Mars

Aux pieds de la Tour Eiffel, voilà huit ans que le Maître Artisan Jean-Marie Boëdec régale ses habitués, actuels et en devenir. À qui il réserve notamment sa fameuse « côte de bœuf spéciale », après deux mois de maturation. Son cheval de bataille : « La qualité à prix respectable ». Ainsi pour Noël leur propose-t-il, entres autres volailles de Bresse AOC et gibier festif, de nombreuses recettes rehaussées de truffe fraîche : poularde farcie du précieux champignon sous la peau, chapon jaune des Landes en rôti farci lui aussi ou filet de bœuf truffé en sauce Périgueux...

122 rue Saint-Dominique 75007 Paris
01 47 05 53 52

Les Galeries Gourmandes

Saveurs du terroir et nouveautés d'ailleurs

C'est le supermarché gourmet par excellence : de Fauchon à Hédiard, chocolats, foie gras, saumons et caviars Kaspia, délices méditerranéens du traiteur Mavrommatis, nouveautés des quatre coins du monde, fromages affinés, vins sélectionnés par son caviste... L'adresse incontournable à l'approche des Fêtes.

Conception de paniers gourmands.
7 jours/7 9h-21h. Livraison à domicile (gratuite à partir de 50€ d'achats)

Les Boutiques du Palais des Congrès, niveau -1
Porte Maillot, 75017 Paris 01 56 68 85 50
www.galeries-gourmandes.com

Truffes Folies, *le diamant noir à l'honneur*

Avec la truffe, « tout repas se transforme en fête ». C'est aussi le cas dans ce restaurant, qui cuisine la truffe fraîche du Vaucluse et du Périgord ou la truffe blanche d'Italie, de l'apéritif au dessert : risotto aux truffes, poularde farcie truffée, crème brûlée aux truffes... Côté épicerie, vous pouvez vous procurer du pop corn, du sel ou encore de l'huile à base de truffes.

37, rue Malar 75007 Paris
01 44 18 05 41 – www.truffesfolies.com

Ouvert du lundi au samedi midi.
Propose également des plats à emporter.
Formule déjeuner à 17 € :
plat aux truffes et café gourmand.

L'Espadon & L'Écrevisse

Coquillages et crustacés : une passion de famille

La fin d'année approche à grands pas, et avec elle la perspective de délices iodés qui sont, souvent, une histoire de famille : huîtres, homards, langoustes et autres tourteaux... Laissons les professionnels nous dresser nos plateaux de fête.
Quand le réveil sonne à 01h00 chez les Mateus, c'est le départ pour Rungis : Fernand et Stéphane sélectionnent chaque jour les produits qui garniront les étals de l'Espadon et de l'Ecrevisse, aux Halles de Versailles.

Du mardi au samedi 7h-13h, 15h-19h et dimanche matin. Fermeture mercredi après-midi.

Halles de Versailles
78000 Versailles

L'Espadon : 01 39 53 82 14
L'Écrevisse : 01 39 02 02 32

Au Carré à la Marée, ils font institution : les parents Fernand et Brigitte au premier, les trois enfants Séverine, Stéphane et Sophie au second. Savoureux petits rôtis de saumon et Saint-Jacques, poissons des côtes françaises et méditerranéennes, coquillages et crustacés – à choisir vivants, cuits pour vous en une heure – sans oublier un rayon traiteur particulièrement tentant... Autant de sirènes auxquelles il est conseillé de céder.

La Rucola

L'Italie à votre table

Ce bistrot chic à consonance italienne vous propose un bon rapport qualité-prix à côté de la Place Wagram. Tous les quinze jours, partez à la découverte culinaire d'une des 22 régions italiennes. En décembre, la Sicile est à l'honneur avec par exemple une salade sicilienne ou un risotto aux palourdes, le tout arrosé d'une belle carte de vins italiens.

198, boulevard Malesherbes
75017 Paris
01 44 40 04 50
www.larucola.fr

Ouvert du lundi au vendredi, et le samedi soir. Formule déjeuner de 18 à 24 € et à la carte le soir. Service de traiteur sur commande et voiturier le soir.

SA NUIT

Very bad trip *Après s'être retrouvé nu lors d'une partie de strip-billard puis à la une des tabloïds, le bad boy des Windsor doit faire face à un nouvel embarras causé par Carrie (ci-dessus), rencontrée en août dernier lors de son séjour à Las Vegas.*

PHOTOS : VISUAL – STARFACE

CARRIE REICHERT AVEC LE PRINCE HARRY

Alors que William s'apprête à pouponner, les frasques du cadet des Windsor devraient bientôt faire l'objet d'un livre. Buckingham tremble.

PAR ANASTASIA SVOBODA

Ce qui se passe à Vegas ne reste visiblement pas toujours à Vegas, contrairement au slogan de la cité du péché. Alors que l'affaire des photos d'Harry bourré et à poil se tassait à peine et que le prince de 28 ans, tout juste rentré d'Afghanistan, tâchait d'être exemplaire, son « very bad trip » d'août resurgit. La mystérieuse blonde avec qui, selon certains invités, le petit frère de William s'était éclipsé après la fameuse partie de strip-billard, est sortie de l'ombre. Carrie Reichert serait même en train d'écrire un livre sur cette erreur qu'Harry risque de payer longtemps. La jeune femme de 32 ans, née en Grande-Bretagne mais vivant en Californie, promet que cet ouvrage, tiré de son journal, sera « torride » et riche en détails. Quoiqu'on ne voie pas bien ce que la blonde pourrait raconter de plus croustillant, vu qu'elle s'est déjà plus que répandue sur sa fugace rencontre avec le royal héritier dans une interview au tabloïd britannique *The People*. Elle y racontait, avec beaucoup de classe et par le menu, sa nuit avec Dirty Harry.

Le 17 août dernier, donc, Carrie et quelques amies s'offrent une virée entre filles à Las Vegas. En fin d'après-midi, elles batifolent près de la piscine du Encore Wynn Hotel. Dans un bungalow VIP, le prince et ses deux meilleurs potes, Arthur Landon et Tom Inskip, s'éclatent. « J'ai immédiatement su qui il était… contrairement aux autres. J'ai crié : "Oh mon Dieu, c'est le prince Harry!" », raconte-t-elle. Les deux acolytes abordent la bande de filles plus tard dans la soirée pour leur proposer de monter faire la fête avec eux : « Je pensais que c'était une phrase en l'air. À Vegas, n'importe qui te dit n'importe quoi pour t'emmener n'importe où. Ils l'ont aussi proposé à des tas de jolies filles, une dizaine environ, précise Carrie. Mais je n'allais pas rater l'opportunité de faire la fête avec le prince. »

Sans avoir à montrer patte blanche à la sécurité, Carrie et ses copines débarquent dans la suite VIP, où la musique est à fond et l'alcool coule à flot. « Harry était déjà déshabillé, poursuit-elle. C'était fou ! Il jouait de l'air guitar avec des queues de billard. Il hurlait : "Que quelqu'un me trouve un gant ! Je vais imiter Michael Jackson!" Il s'est même collé à la baie vitrée en criant : "Regarde-moi Vegas, voilà les bijoux royaux!" » Selon Carrie, les deux potes d'Harry encouragent leur copain à poil à picoler et à enlacer les fêtards réunis dans le penthouse à 6000 euros la nuit. « J'ai repéré la fille de la photo [celle qui s'était retrouvée nue en une du *Sun*, NDLR]. C'était une Américaine, très jolie… mais complètement soûle. Il y avait d'autres personnes nues, filles et garçons. Mais ce n'était pas une orgie. Juste un jeu sexy. » Puis Harry papote avec Carrie, de l'Angleterre notamment. Carrie a passé les sept premières années de sa vie dans le Suffolk, comté de la base de l'Army Air Corps du jeune prince. « Il m'a complimentée sur mes yeux puis a pris ma main pour m'entraîner vers une chambre… Là, nous n'avons plus beaucoup parlé. J'ai enlevé ma robe. J'avais un Bikini string en dessous. Il était nu et avait l'air assez ouvert. Nous nous sommes embrassés. Il m'a dit que c'était génial, que j'étais magnifique. Il était gentleman… mais tellement bourré. Ça n'a été qu'un tripotage éméché. L'alcool avait fait son effet… » Ce moment « pas romantique, juste amusant » dure une vingtaine de minutes avant que le couple retourne dans le salon. Les invités font comme si de rien n'était. Au petit matin, Carrie regagne sa chambre et n'aura plus jamais de nouvelles d'Harry. « Je ne comprends pas pourquoi sa famille est si dure avec lui, s'émeut-elle. Il ne faisait que s'amuser. Il ne devrait pas avoir honte des photos. Ça m'embête qu'il en souffre. »

En état d'arrestation
Carrie Reichert a été emprisonnée près d'un mois pour une affaire de chèques en bois.

Face à ce récit qui fait désordre et pour contrer la menace de ce livre où Carrie promet de publier d'autres photos embarrassantes, les services de Clarence House, porte-parole de la famille royale, se sont interrogés sur la véritable présence de la jeune femme lors de cette fête et ont dénoncé un geste « opportuniste » de sa part. Sans blague ? Il suffit de se pencher un peu sur le parcours de la demoiselle pour devenir suspicieux. Pseudo-mannequin, désormais esthéticienne à San Diego, elle n'aurait pas 32 ans mais 40. Et a été arrêtée dans un aéroport californien quelques jours après son séjour à Vegas. Elle est accusée d'avoir signé, en 2003, des chèques en bois pour plus de 16000 euros. Elle a donc été incarcérée près d'un mois dans la prison d'Harrison County, dans le Mississippi. « Je pense que les services secrets britanniques, ou qui que ce soit qui protège la famille royale, ont quelque chose à voir avec mon arrestation », s'est-elle défendue une fois libérée. Bientôt, elle nous dira que la reine Élisabeth menace de l'enfermer dans la Tour de Londres. ■

A. SOLACO/AFP

Police
LE SACRE DES FEMMES FLICS

PAR ARMEL MEHANI ET STÉPHANE BOUCHET/ALERT PRESS

MIREILLE BALESTRAZZI À INTERPOL, UNE PATRONNE À L'IGPN, LA POLICE DES POLICES : DANS LES HAUTES SPHÈRES DU MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR, LES FEMMES FONT LEUR TROU. ET SI C'ÉTAIT ELLES, L'AVENIR DE LA POLICE ?

Au top *Des SRPJ de province qu'elle a dirigés aux fonctions les plus prestigieuses de la police judiciaire, Mireille Ballestrazzi a accompli une carrière exceptionnelle.*

Mireille BALLESTR
Vice-President for Eu

À LA DCRI AUSSI, C'EST UNE FEMME QUI COORDONNE LA LUTTE ANTITERRORISTE

La police, un métier d'homme.» Longtemps ces affichettes aux couleurs kitsch furent placardées dans les commissariats de France pour une campagne de recrutement lancée par le ministère de l'Intérieur. C'était en 1972. Il y a une éternité. Quarante ans plus tard, le slogan semble avoir tellement vieilli qu'on pourrait le retourner comme un gant.

Alors, la police, un métier de femme? Pas tout à fait puisqu'il n'y en a encore qu'une seule pour trois hommes parmi les commissaires. Mais il est quand même des signes qui ne trompent pas, le plus remarquable étant l'élection à la présidence du comité exécutif d'Interpol de la Française Mireille Ballestrazzi, 58 ans, jusque-là directrice centrale adjointe de la police judiciaire. Cette organisation internationale, basée à Lyon et qui regroupe des représentants des polices de quelque cent quatre-vingt-dix pays, voit ainsi pour la première fois une femme accéder à sa tête. Jointe par *VSD*, cette mère de famille native d'Orange (Vaucluse) ne cache pas son émotion: «Je suis extrêmement fière de la confiance qui m'a été accordée. Accéder à ce poste me remplit de joie, mais je pense aussi à toutes les femmes au sein de la police nationale. Mon seul regret, c'est peut-être de n'avoir pas pu, en raison de ma charge de travail, me consacrer davantage à mes deux enfants.»

Des SRPJ de province qu'elle a dirigés, dont celui d'Ajaccio, aux hautes sphères de la direction centrale, les hommes qui l'ont côtoyée saluent unanimement sa patience, ses qualités d'écoute et sa capacité à faire preuve d'humour, même face à des situations difficiles. «Mireille est une grande bosseuse, dotée d'une extrême générosité, elle est capable de dénouer les conflits sans provoquer la moindre tension», souligne ainsi Christian Lothion, le big boss de la PJ, son dernier patron en date. Inspectrice générale de la police, le plus haut grade maison, rompue aux relations internationales grâce à son expérience comme numéro deux de la PJ, Mireille Ballestrazzi nous confie espérer se rendre «assez rapidement en Afrique du Nord, puis en Asie centrale» pour ses premiers déplacements à l'étranger.

Pourtant, cette brillante fille de militaire ne se destinait guère à un tel parcours. «Je rêvais d'être archéologue ou d'entrer dans l'armée, dit-elle. Malheureusement, à l'époque, l'armée n'ouvrait pas de postes de chef aux femmes.» Tant pis, elle sera commissaire de police. Plus jeune élève de sa promotion, à 22 ans, elle fera partie des toutes premières femmes à accéder à ce corps. À l'École nationale supérieure de police, elle rencontre à l'époque Danièle Thiéry, première femme nommée divisionnaire, et une certaine Martine Monteil, qui deviendra par la suite la plus médiatique et la plus emblématique des femmes flics. Première à diriger la prestigieuse Brigade criminelle, le Quai des Orfèvres, puis l'ensemble de la police judiciaire, la commissaire Monteil ne réfute pas le terme de pionnière. «C'est vrai que mon parcours a ouvert des portes à d'autres femmes, même si le processus a pris pas mal de temps, admet cette femme à poigne qui a rejoint depuis la préfectorale. Cette promotion est méritée, dans la mesure où Mireille Ballestrazzi a toutes les compétences, toute l'expérience pour occuper ce poste. Mais il y a aussi d'autres femmes commissaires qui sont promises à de brillantes carrières.» Quant à voir une femme accéder au poste suprême de directeur général de la police nationale, voilà qui n'est plus de la science-fiction dans ce qui n'était au départ qu'un «métier d'homme». Réponse amusée de Martine Monteil: «À la vitesse où vont maintenant les choses, j'en suis tout à fait convaincue.»

> **"Je rêvais d'être archéologue ou d'entrer dans l'armée"**
> **Mireille Ballestrazzi**

Autre promotion spectaculaire, quoique moins médiatisée, celle de Marie-France Moneger-Guyomarc'h, 56 ans, propulsée à la tête de l'Inspection générale de la police nationale (IGPN) sur décision de Manuel Valls. Ce qui fait d'elle, ni plus ni moins, la gardienne en chef de la déontologie policière. Encore une première! Les fameux «bœuf-carottes», très occupés à faire la chasse aux «ripoux», seront désormais commandés par cette fonctionnaire discrète mais qui, pour avoir dirigé le Bureau des commissaires, place Beauvau, connaît parfaitement les rouages du ministère.

Et ça n'est pas tout. La commissaire Marie Lajus, 41 ans, hérite du titre de sous-préfet à l'égalité des chances à la préfecture de police de Marseille. Proche de la gauche, passée par la Brigade de protection des mineurs, puis par le bureau de communication de la préfecture de police de Paris, elle aura fort à faire dans une agglomération phocéenne secouée par une vague de violence sans précédent.

Enfin, dans un registre plus discret, il est une autre femme dont la presse ne peut publier la photographie, puisqu'elle est chargée depuis 2009 de la coordination de la lutte antiterroriste au sein de la Direction centrale du renseignement intérieur (DCRI). Son nom: Dominique Roulière. Son âge: 57 ans. Une autre fonctionnaire très respectée pour ses compétences et à qui les observateurs prédisent une fin de carrière plus prestigieuse encore.

«Voir toutes ces femmes bombardées à de telles fonctions est assez incroyable, glisse en conclusion un retraité de la PJ. Moi, j'ai connu une police où les seules femmes étaient les secrétaires. Disons que c'était très viril comme ambiance et donc pas forcément très finaud. Et puis à partir des années quatre-vingt, derrière Monteil, tout a commencé à changer progressivement. Quand des femmes sont arrivées parmi nous, cela nous a obligés à être moins grossiers, à surveiller notre langage, à faire moins les machos, quoi!» ■

M. SIMON/VSD

Les pionnières *Danièle Thiéry, Martine Monteil et Mireille Ballestrazzi (ici en 1990) furent parmi les toutes premières femmes à devenir commissaires, au milieu des années soixante-dix.*

PARFOIS LES CADEAUX TOMBENT VRAIMENT DU CIEL.

LA HOTTE DE NOËL REVIENT SUR EUROPE 1.

Du 3 au 25 décembre, tous les jours, écoutez Europe 1 pour tenter de gagner l'un des nombreux cadeaux de la Hotte de Noël : des voyages, des tablettes numériques et plein d'autres surprises.

Toutes les infos et le règlement du jeu sur europe1.fr

Europe 1

www.europe1.fr

DISNEY REBRANCHE

Rencontre incongrue *Dans sa quête de respectabilité, le méchant Ralph croise la route de la petite Vanellope, apprentie pilote de course, interdite de pratique de son sport à cause d'une erreur de programmation.*

“LES MONDES DE RALPH”

LA CONSOLE

Avec son univers de jeux vidéo “vintage”, le nouveau dessin animé du studio joue la carte régressive. Et ça marche.

La dernière fois que Disney s'était aventuré dans le monde mystérieux des jeux vidéo, la déconvenue avait été à la hauteur de l'attente suscitée par l'événement. Avec son jeune premier aux allures d'endive cultivée au soleil de Californie et son Jeff Bridges artificiellement rajeuni, *Tron, l'héritage* sentait salement la naphtaline. Ce qui, pour un film futuriste, est quand même un comble. Dommage, car le *Tron* initial, sorti en 1982, avait été le premier film à concevoir le monde informatique comme un gigantesque champ des possibles.

À peine échaudé par son échec de 2010, Disney a rebranché les consoles. Les bornes d'arcade, pour être précis. Ces drôles de machines qui, recalées dans les coins enfumés des cafés, agrémentaient les sorties d'école des gamins dans les années quatre-vingt et quatre-vingt-dix. C'est d'ailleurs la grosse combine de ces *Mondes de Ralph* : si *Tron* cherchait à définir le futur, *Ralph* rappelle à notre bon souvenir les effluves d'un temps que les moins de 10 ans ne peuvent pas connaître, trop occupés à se déformer les pouces sur la console du salon. Ralph est une grosse bébête poilue version King Kong, chargée de terroriser dans un jeu vidéo les habitants d'un immeuble en défonçant fenêtres et structure. Jusqu'à ce que Felix le réparateur, dirigé par le joueur, sauve tout le monde et extermine Ralph, façon puzzle. Côté pile, le joueur est content. Côté face, tout ce petit monde s'autocongratule pour le boulot bien fait. Mais, en secret, Ralph a des états d'âme. Le succès, la gloire et les filles (l'admiration de tous, en version Disney) reviennent au héros. Pour lui, bernique. Du coup, Ralph prend le contre-pied de la chanson de Balavoine et décide de prouver au monde pixellisé qu'il peut être un héros.

Pour tout geek biberonné à « Q-Bert », « Street Fighter » et autre « Donkey Kong », *Les Mondes de Ralph* a l'effet de la madeleine chère à Marcel Proust. C'est d'ailleurs la grande force du film. Au-delà de l'idée sympathique (quoique déjà utilisée dans *Monstres et Cie*) de montrer l'envers du décor, une sorte d'usine à jeux où tous les personnages vont pointer avant de rejoindre leur plate-forme. *Les Mondes de Ralph* jouent la carte du plaisir régressif, renvoyant les jeunes parents trentenaires dans un monde où délivrer la princesse de « Ghost'n Goblins » était plus important que la chute du CAC 40. Pas sûr que la démarche ultra-saccadée des personnages parle aux plus jeunes des spectateurs, habitués aux prouesses techniques des consoles contemporaines. Mais Disney ne les a pas oubliés, puisque Ralph, dans ses pérégrinations, est amené à visiter des jeux plus « in » : un décalque de « Half-Life » où il s'initie à la baston contre des aliens évidemment belliqueux, ainsi qu'un jeu de course où les concurrents s'affrontent dans un décor sucré (bonbons, pâtisseries…) évoquant méchamment l'univers de « Charlotte aux fraises » (les parents de filles en bas âge comprendront). J'avoue, je ne me suis dès lors senti que très mollement concerné. C'est donc en vieux c… que j'ai quitté la salle. Merci pour la prise de conscience. ■ **Olivier Bousquet**

Les effluves d'un temps que les moins de 10 ans n'ont pas connu

PHOTOS : D. R.

De Rich Moore, 1 h 41. En salles.

Stage
Twentieth Century Fox et Stage Entertainment Touring Productions
présentent
RETROUVEZ TOUS VOS PERSONNAGES PRÉFÉRÉS ! «EN VRAI» !
L'AGE DE GLACE LIVE !
UN SPECTACLE TOTALEMENT GIVRÉ
PARIS BERCY
DU 20 AU 24 FÉVRIER 2013
ET EN TOURNÉE DANS TOUTE LA FRANCE
location : 0 820 88 87 86* *0,12 €/mn.
VIRGIN MEGASTORE, AUCHAN, GALERIES LAFAYETTE, E. LECLERC, FNAC, CARREFOUR, CULTURA ET CORA
www.lagedeglacelive.fr - www.bercy.fr
www.ticketnet.fr – www.fnac.com
/agedeglacelive
@agedeglacelive
Télé Loisirs
M6 ÉVÉNEMENTS.FR

LE MOBILE DU CRIME

PAR FRANÇOIS JULIEN

Attention, les ondes des portables pourraient bien tuer. Et c'est un cadre de la téléphonie mobile qui le dit ! Nino Treusch signe sur ce thème un thriller chez Prisma Noir. Rencontre.

“N’EST-IL PAS IRRESPONSABLE QU’UN ENFANT DE 10 ANS POSSÈDE UN PORTABLE ET QU’ON INSTALLE LE WI-FI DANS UNE MATERNELLE ?” Nino Treusch

Parce qu’une de ses premières missions consiste à fermer une succursale indienne, Jan Tes, le nouvel employé d’un grossium de la téléphonie européenne, soulève un lièvre : depuis des années, des cobayes du sous-continent sont contraints de vivre un téléphone vissé à l’oreille. Ils en meurent. Jan Tes n’y survivra pas davantage. L’Italien Nino Treusch* connaît bien son sujet : il travaille lui-même dans le domaine du téléphone cellulaire.

VSD. Vous occupez un poste important dans le secteur de la téléphonie mobile. Comment vous est venue l’idée, terrifiante, de ce roman ?

Nino Treusch. L’idée m’est venue en 2004 alors que je lisais une étude scientifique, du nom de « Reflex », qui parlait de certains effets des ondes électromagnétiques. L’étude conduait qu’il y avait des modifications non réparables de l’ADN des cellules. À partir de ce moment, j’ai lu toute les études publiées à ce jour et mon inquiétude n’a cessé d’augmenter. En 2004, un milliard et demi de personnes utilisaient un portable. Ce chiffre a aujourd’hui triplé puisque nous sommes pratiquement 5 milliards…

VSD. N’est-il pas antinomique de gagner – bien – sa vie dans un secteur et de le dénigrer ? N’avez-vous pas un peu l’impression de cracher dans la soupe ?

N. T. Non, je ne le pense pas. Le livre est davantage une critique d’un mode de vie qui privilégie le développement technologique tout en connaissant les éventuels risques qu’une attaque frontale contre la téléphonie. Car cela ne regarde pas seulement le monde de la télécommunication. Ces dernières années, combien de médicaments ont été introduits sur le marché pour être ensuite retirés, hein, combien ?

VSD. Quelle est la part de vérité dans « Le Lapin blanc » ?

N. T. La part de vérité ? C’est simple : il n’existe pas d’étude scientifique pouvant établir que l’usage intense et prolongé du portable ne crée pas de dommages. D’un autre côté, la World Health Organization met en garde les consommateurs face à l’utilisation de la technologie. Nous avons des entrepreneurs qui conseillent dans leurs manuels d’instruction de ne pas approcher son téléphone trop près de l’oreille. En Italie, nous avons le cas d’une entreprise jugée responsable de la tumeur au cerveau d’un de ses collaborateurs : dans le cadre de son travail, il utilisait le portable plusieurs heures par jour. Ce que nous ne possédons pas, en revanche, est une réglementation pour la protection des mineurs et des conseils pour limiter l’impact des ondes, comme l’utilisation des écouteurs et l’usage modéré de la technologie.

“C’est évident, nous ne renoncerons jamais à nos téléphones”

VSD. Vos conseils ?

N. T. Est-il sensé qu’un enfant de 10 ans possède un portable ? Est-il vraiment nécessaire de rester scotché à son téléphone plusieurs heures par jour ? Est-il franchement raisonnable de laisser son téléphone allumé la nuit près de son lit ? N’est-il pas totalement irresponsable d’installer le Wi-Fi dans une maternelle ?

VSD. Malgré les études tendant à prouver que les ondes sont excessivement néfastes pour notre santé, personne ne semble les prendre en considération. Lobbying ?

N. T. L’industrie des télécommunications est énorme, c’est évident, mais bien plus qu’un lobbying, il faut se rendre à l’évidence : nous ne pouvons plus nous en passer. Nous n’y renoncerons jamais. Un jour, peut-être, de vraies études seront acceptées de tous et auront sur nous le même effet que les croisades antitabac. Espérons-le. Quelques-uns arrêteront, d’autres seront plus attentifs quant à l’usage, d’autres continueront en connaissant les risques.

VSD. Comment vous, Nino Treusch, utilisez-vous votre mobile ?

N. T. Personnellement j’utilise peu le téléphone, mais lorsque c’est nécessaire, je mets des écouteurs et mes conversations sont brèves. Je l’éteins la nuit et j’essaie de le tenir loin de moi.

VSD. J’imagine que vous en interdisez l’usage à vos enfants !

N. T. Ma fille a 8 ans et n’a pas de portable. Avant qu’elle en ait un, j’espère qu’elle trouvera le temps de lire ce livre, mon tout premier !

VSD. Quel sera le second ?

N. T. Encore un thriller, dont le protagoniste sera un trader. L’intrigue se passera entre l’Angleterre et la Roumanie, du temps de Ceausescu à aujourd’hui. ■

(*) « Le Lapin blanc », de Nino Treusch, 328 p., 16,95 €. Autres titres disponibles aux éditions Prisma Noir : « La Trahison de Rembrandt », d’Alex Connor, 544 p., 18,95 €, et « La Vierge africaine », de Helle Vincent, 448 p., 17,95 €.

Nino Treusch *publie son premier roman : une intrigue glaçante qui nous transporte de l’Angleterre à la Chine en passant par l’Inde.*

PHOTOS : P. TURPIN/ANDIA - D. R.

Nouveaux Auteurs soyez édités !

5e ÉDITION PRIX du POLAR VSD

Envoyez vos manuscrits à **Bernard Werber,** Président du jury de l’édition 2013
avant le 9 Décembre minuit

www.lesnouveauxauteurs.com

VSD

ABONNEZ-VOUS DÈS MAINTENANT !

SPÉCIAL FIN D'ANNÉE

1€30

PAR SEMAINE
au lieu de ~~2,50€*~~

SOIT 5 MOIS DE LECTURE GRATUITS PAR AN

+ EN CADEAU
LE CALENDRIER LE TOUR DU CHAT

Une journée où l'on n'a pas ri est une journée perdue. Avec ce calendrier perpétuel recelant plus de 750 gags (dont 250 inédits), Philippe Geluck et son Chat ont définitivement résolu le problème. La dose recommandée est d'une page par jour et la cure, d'une année entière. Si les symptômes de sinistrose persistent, recommencez le traitement. Format : 184 x 176 mm.

L'ACTU EN GRAND ET L'INFO AUTREMENT

OFFRE RÉSERVÉE AUX LECTEURS DE VSD

À RETOURNER DANS UNE ENVELOPPE SANS L'AFFRANCHIR À VSD - LIBRE RÉPONSE 90355 - 62069 ARRAS CEDEX 9 - ✆ 0 826 963 964 (0,15 €/min.)

JE CHOISIS MON OFFRE D'ABONNEMENT VSD

☐ **OFFRE SANS ENGAGEMENT**

1€30 PAR SEMAINE au lieu de ~~2,50€*~~

soit un prélèvement mensuel de 5,60€ au lieu de ~~10,80€~~. Je recevrai l'autorisation de prélèvement automatique avec ma facture. Je peux résilier ce service à tout moment par simple lettre, les prélèvements seront aussitôt arrêtés.

☐ **OFFRE 1 AN**
52 NUMÉROS

69 € au lieu de ~~130€*~~

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de VSD.

DANS TOUS LES CAS, JE RECEVRAI EN CADEAU LE CALENDRIER LE CHAT.

VOS COORDONNÉES ❑ Mme ❑ Mlle ❑ M.

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

TÉL.** DATE DE NAISSANCE

VSD1841B

L'abonnement, c'est aussi
www.prismashop.vsd.fr
ou au ✆ 0 826 963 964

En indiquant mon adresse e-mail ci-dessous, je serai informé(e) de la date de réception du premier numéro de mon abonnement.
E-mail : @

☐ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe Prisma Média et de celles de ses partenaires.

*Prix de vente au numéro. **Facultatif. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 2 mois dans la limite des stocks disponibles. Photo non contractuelle. Délai de livraison du premier numéro et du cadeau : 4 semaines environ. Les tarifs indiqués sont garantis pendant 6 mois à compter de la date d'abonnement. Au-delà des 6 mois d'abonnement, les tarifs pourront être modifiés en fonction de l'évolution des conditions économiques. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA MEDIA de votre abonnement. À défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre abonnement. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MEDIA.

L'aventure
VENDREDI • SAMEDI • DIMANCHE
VSD

VOTRE GUIDE DU WEEK-END

Spécial viande

MOTEUR, GOURMAND, CONSO, LIVRES, VOYAGE... 30 PAGES À SERVIR À POINT OU SAIGNANTES

Page 50

RICHARD MANIN/HEMIS.FR

MOTEUR

Conso

Tendance nostalgie
Ce camion qui sillonnait nos campagnes est l'ancêtre des « food trucks » actuels. Près d'un demi-million d'exemplaires furent produits.

D. R.

Citroën Type H, dit "le tube"

TOUT EST BON D

Les fourgons destinés au commerce et à la restauration Type H d'antan et le Renault Master d'aujourd'hui, les

ANS LE CAMION !

ambulante sont en plein renouveau. Mais, entre le Citroën choses ont considérablement évolué. PAR FRANÇOIS ALLAIN

PHOTOS : CARAVI.COM – D. R.

Camion-magasin Frigos, billots, fourneaux, etc., l'équipement du véhicule doit être confié à un spécialiste[1]. Attention, le commerce ambulant nécessite l'obtention d'une carte auprès de la chambre de commerce et un emplacement autorisé par les municipalités.

POUR TROUVER SON BONHEUR, LES ANNONCES SUR INTERNET OFFRENT UN BON FILON

Une salve de coups de klaxon tonitruants l'annonçait de loin, avant que l'on perçoive le ronronnement poussif de son moteur, et qu'il vienne s'échouer dans un soupir plaintif sur la place du village. Le camion du boucher-charcutier-épicier-boulanger faisait autant partie du patrimoine alimentaire français que l'andouillette ou le camembert. Un petit théâtre ambulant où glaner des idées à croquer et des potins à savourer. C'est à la fin du XIXe siècle que les premiers véhicules utilitaires font leur apparition. La vente motorisée ambulante se développe alors pour approvisionner les coins les plus reculés. L'invention des camions réfrigérés élargit le champ d'action des commerçants, et l'après-guerre voit éclore un large panel de fourgons chez les constructeurs automobiles.

Tendance nostalgie oblige, ces utilitaires anciens reviennent au goût du jour. Le plus mythique est la Renault Estafette, construite de 1959 à 1981 à plus de cinq cent mille exemplaires. Plus rare, le Peugeot « nez de cochon » (D3 et D4) sera commercialisé de 1950 à 1965 à un peu moins de quatre-vingt mille exemplaires, parmi lesquels on compte l'emblème du guignol du Jardin d'Acclimatation à Paris. Mais la star des utilitaires est sans conteste le Citroën Type H, baptisé « le tube » en hommage à son ancêtre d'avant-guerre estampillé T.U.B. Près d'un demi-million de modèles ont été assemblés de 1947 à 1981, si bien que l'on en déniche encore beaucoup.

Renault Master
- **Moteur :** 4 cyl. diesel, 2299 cm³
- **Puissance :** 100 ch • **Vitesse maxi :** 134 km/h
- **Conso mixte :** 7,5 l • **Émissions de CO_2 :** 197 g/km
- **Prix :** à partir de 21 900 euros HT (hors transformations).

Pour trouver son bonheur, les annonces sur Internet offrent un bon filon, que ce soit pour les modèles d'occasion ou pour les modèles de collection. Les amateurs se regroupent en clubs ou vont chiner dans les salons spécialisés comme Rétromobile, qui se déroule chaque année à Paris, porte de Versailles (du 6 au 10 février 2013). Les descendants de ces fourgons compacts à traction avant se nomment Renault Master – le modèle le plus vendu en France aujourd'hui –, Citroën Jumper, Peugeot Boxer, Mercedes Sprinter, modèles bien équipés, bien motorisés et même confortables. Une notion assez récente puisque, jusque dans les années quatre-vingt, l'utilisateur de ce type d'engin devait se contenter du minimum : sièges durs, pas de direction assistée, pas d'autoradio ni même de pare-soleil pour le passager.

Les temps ont changé, et un fourgon d'aujourd'hui n'a généralement rien à envier au confort d'une bonne routière. Direction assistée, climatisation, caméra de recul, boîte robotisée, les options sont nombreuses. Car ces nouveaux véhicules ont dû s'adapter à la demande, au renouveau du commerce de proximité et à la nouvelle mode du « food truck ». Ces restaurants mobiles très en vogue se logent aussi bien dans des fourgons rétro que dans les nouveaux modèles. Reste ensuite à aménager son camion selon l'utilisation que l'on souhaite en faire. Les carrossiers spécialisés sont là pour ça. Tout est possible et à tous les prix ! On peut opter pour du sur-mesure[1] mais on trouve aussi de très bonnes occasions déjà équipées[2]. Attention quand même, avant de craquer pour l'engin de vos rêves, renseignez-vous : le cadre légal et administratif du commerce ambulant est plutôt strict. ■

(1) caravi.com, arcillon.com, camion-magasin-paty.com
(2) vehicule-magasin.com, hedimag.com, veyrandon camionmagasin.com

LES ★ ÉTOILES DU SPORT

FDJ

GATORADE

la Plagne

16 AU 21 DECEMBRE

PARIS PING MONDIAL 2013 LIEBHERR

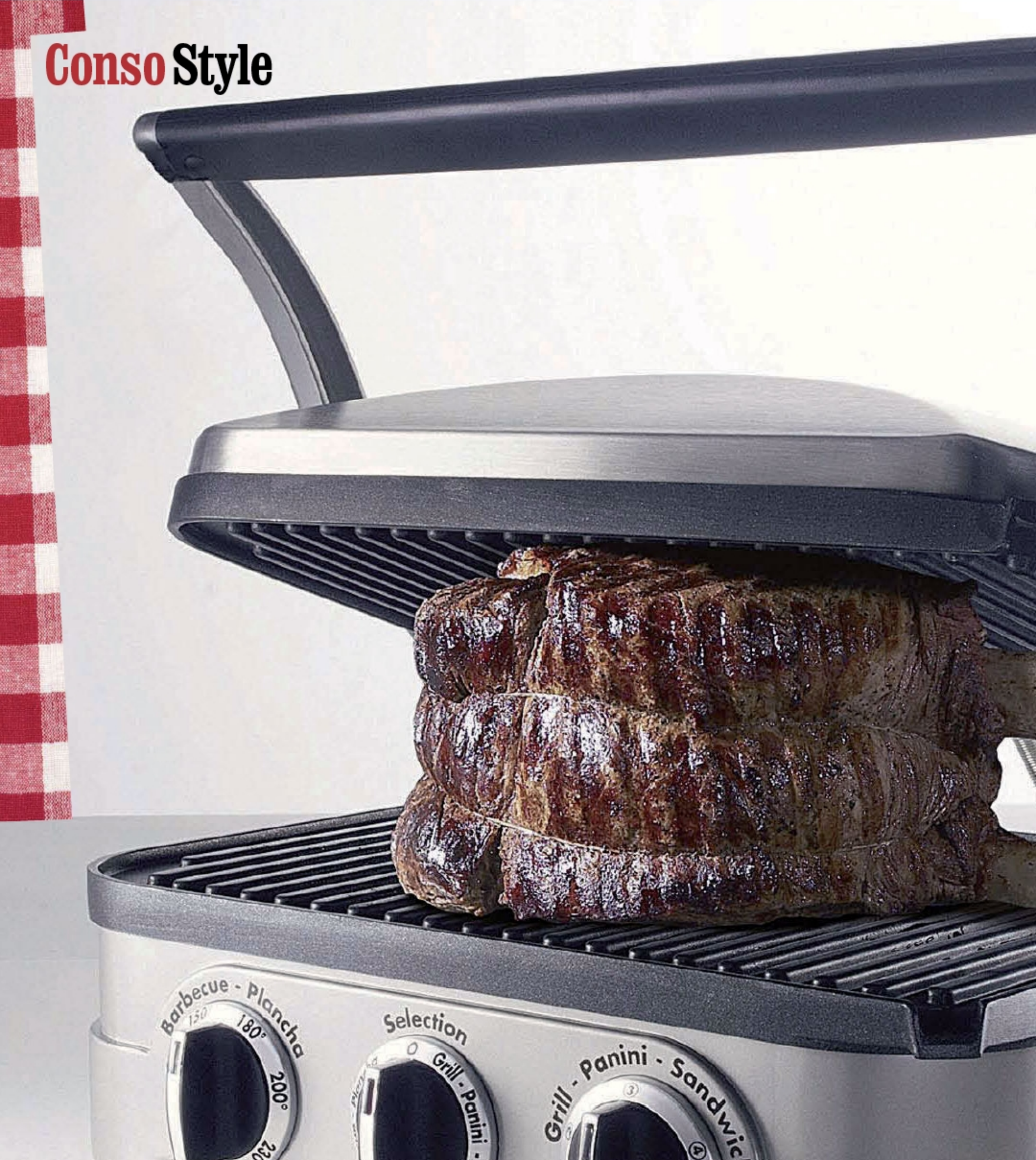
un événement éco-responsable :

love the world bye bye carbon !

LES CHAMPIONS D'AUJOURD'HUI PARRAINENT LES CHAMPIONS DE DEMAIN

L'EQUIPE Partageons le sport. · francetélévisions · le dauphiné · VSD · RTL · LACOSTE · BNP PARIBAS · PRO-FORM · Club Med · BMW

Conso Style


Barbecue - Plancha
150
180°
200°
230°
Selection
Grill - Panini - Sandwich
Grill - Panini - Sandwich
3
4
5

LES PIÈCES DU BOUCHER

D. R. PRIX DONNÉS À TITRE INDICATIF

La préparation d'une belle viande ne tolère pas l'à-peu-près. Voici la panoplie indispensable pour griller, découper, fumer, hacher, rôtir, tailler, trancher. Réservée aux carnivores qui ont les crocs.

PAR MYRIAM ANDRÉ

Compacte Cinq fonctions et puissances pour ce gril électrique, plancha, barbecue de table qui prépare aussi croque-monsieur et paninis. Cuisinart, chez La Carpe, 149,50 €. **la-carpe.com**

Rustique Plaque à rôtir en cuivre, intérieur Inox, 35 x 25 cm, Mauviel, 340 €. **mauviel.com ou 02.33.61.00.31.**

Affûté Hachoir deux lames en acier Inox, WMF, 51,90 €. **wmf.fr**

Protectrice Planche en loupe d'acacia (43 x 32 cm), Home autour du monde, 148 €. **01.42.77.06.08.**

EN CUISINE

Du meuble inspiré des glacières des boucheries d'antan au fumoir à jambon, l'indispensable du gourmet.

Tranchant Permet de couper la charcuterie comme un pro. Réglage de coupe jusqu'à 12 mm, T250, Magimix, 450 €. **magimix.fr**

Élaboré Fumoir viande et poisson, à chaud comme à froid, 46 x 30 x 88 cm, Tompress, 299 €. **tompress.com**

Super pro Îlot 4 portes et 6 tiroirs en acacia massif, 147 cm x 67 cm, 2 670 €. **dekercoet.com**

Design Gril en fonte, 31 x 37cm, Marcel Wanders pour Alessi, 130 €. alessi.com

Costaud
Attendrisseur en Inox, WMF, 47,90 €.
01.49.80.80.10.

Puissant Robot hachoir livré avec 3 grilles, 2 adaptateurs à saucisses. Équipé d'un moteur de 1 600 W, il peut tout hacher jusqu'à 125 kg/h, MG510, Kenwood, 160 €. **kenwood.fr**

Complet
Pied mixeur avec lame spéciale tartare, Slimforce, Seb, 59,49 €.
seb.fr

Précis
Thermomètre à viande pour contrôler la cuisson des steaks, Mathon, 26,90 € les 4.
mathon.fr

PHOTOS : D. R.

PHOTOS : D. R.

Fusil en acier Inox avec revêtement diamant, WMF, 69,90 €. **wmf.fr**

Tranchant
Feuille de boucher pour couper os et carcasses, Tom Press, 37 €.
tompress.com

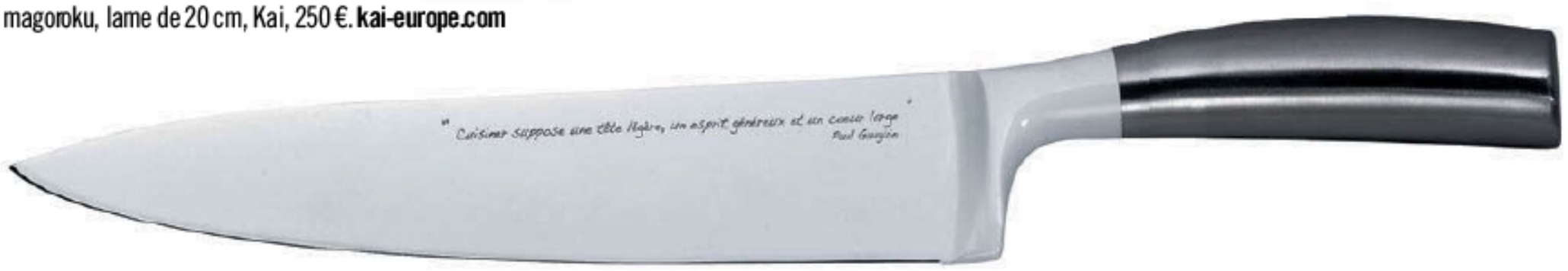
HAUT DÉBIT

Pour se payer de belles tranches, mieux vaut investir dans une fine lame. Notre sélection à tous les prix.

Robuste Couperet en acier Inox, gamme Taillanderie, Déglon, 163 €.
04.73.80.44.99.

Élégant Couteau de table design Christian Ghion, 317 € le coffret de six. **coutellerie-nontronnaise.fr**

Japonais Couteau seki magoroku, lame de 20 cm, Kai, 250 €. **kai-europe.com**



Littéraire Couteau de chef à lame antiadhésive et gravée d'une citation, Jean Dubost, 14 €. **jeandubost.com**

Dur Couteau de cuisinier, lame acier de 15 cm composée de 67 couches, Yari, WMF, 119 €. **01.49.80.80.10.**

Classique Tranchelard de 20 cm, gamme Classic Ikon, Wüsthof, 98,90 €. **wusthof.fr**

Pro Trancheur de boucher en acier triple A garanti à vie, Perceval, 440 €. **couteau-com**

Plaisirs DU WEEK-END...

1

DELAROM

Pour les fêtes de fin d'année DELAROM lancent 2 parfums indispensables… Un pour homme… Homme sport, authentique source d'énergie, mélange subtil et explosif de la note de tête à base de gingembre et d'agrumes qui lui confèrent dynamisme et pétillant, de la note de cœur lumineuse et sensuelle entraînée par le géranium et une fraîcheur marine pour finir sur la note de fond à la virilité exacerbée de musc, de cèdre et de vétiver. L'arme absolue de l'homme hédoniste et moderne, symbole d'audace et d'énergie...

Un autre pour les femmes… au sillage sensuel et troublant reflet d'une soirée aux couleurs du Sud. Alchimie des paradoxes, entre fleurs blanches orientales, légèrement grisantes et une inattendue fraîcheur aquatique, jouant transparence et légèreté. C'est une mélodie olfactive irrespectueusement élégante qui capture souvenirs et émotions L'atout séduction idéal de la femme.

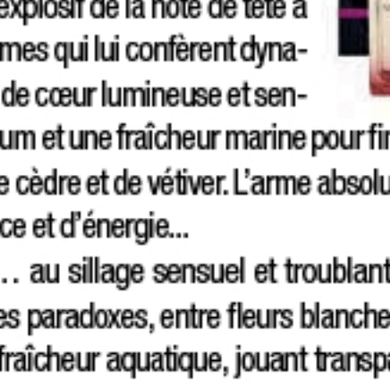
Contenance 50ml. Prix Public : 38 €. Point de vente : Pharmacie/Parapharmacie et sur www.delarom.fr

2

LINDT

Cette année, retrouvez l'Ours Lindt, le plus câlin des chocolats à Noël, dans une collection gourmande et festive pour toute la famille. Un adorable moulage de petit ours en chocolat au lait, habillé d'une délicate feuille dorée et d'un joli petit cœur ; un calendrier de l'Avent, gourmand et raffiné, avec chaque jour de nouvelles surprises en chocolat pour entrer dans la magie des fêtes.

Grand ours : 3,49 €, 5 petits ours : 2,79 €, Calendrier de l'Avent : 8,99 €
www.lindt.fr



3

WONDERBOX

WONDERBOX lance une nouvelle gamme de coffrets cadeaux INSOLITES pour Noël. A l'intérieur de ces coffrets, des centaines d'activités originales pour étonner et ravir vos proches. Modelage dans le noir, dîner à base de cuisine moléculaire, nuit dans une cabane perchée dans les arbres, balade en raquettes avec nuit en igloo, gommage enivrant Vodka-citron, dîner VIP décliné autour de la truffe… Wonderbox bouscule vos envies d'expériences et relève le défi d'étonner tous ceux qui rêvent en secret d'un cadeau inoubliable.

Prix : de 74,90 euros à 249,90 € – Les coffrets sont disponibles sur www.wonderbox.fr et dans les points de vente suivants : FNAC, Espace Culturel Leclerc, Auchan, Monoprix, Carrefour…

4

L'HERITIER-GUYOT, MIXEZ À L'INFINI

Du traditionnel blanc-cassis aux recettes les plus originales, en passant par le fameux rosé-pamplemousse, les crèmes de fruits sont la touche incontournable pour apporter du peps à vos cocktails.

Fondée en 1845, la maison L'HERITIER-GUYOT se distingue par son savoir-faire et par la qualité de ses crèmes de fruits, élaborées avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

Crème de Cassis de Dijon, de Pêche, de Mûre, mais aussi de Pamplemousse Rose, de Framboise, de Violette et de Cerise, des recettes variées et gourmandes pour laisser libre cours à votre imagination et mixer à l'infini !

Disponible en grande distribution. Plus d'infos sur www.lheritier-guyot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

5

PASO

Un Burger XS pour les grandes occasions !

Paso vous présente son petit dernier : le Mini Burger Rossini. Parfaite alliance entre la France et le pays de l'Oncle Sam, le Rossini tire le meilleur de sa double culture pour un maximum de saveurs. Original et pratique, 45 secondes au micro-iondes suffisent pour éblouir vos invités. 2 délicieuses tranches de pain buns brioché, 1 épais morceau de foie gras de canard et 1 généreux steak de bœuf.

Dès 7,50 € les 6 en GMS.

6

BUCHE GLACEE TOUT CHOCOLAT - PICARD

Son « écorce » en crème glacée chocolat noir cache un coeur composé d'un financier chocolat, de praliné croquant et d'une crème glacée chocolat au lait avec inclusions d'amandes caramélisées.

Bûche glacée tout chocolat - 8 parts - 750 ml - prix : 13 € - www.picard.fr

Au marché LA POITRINE DE VEAU

À l'occasion de la publication de ses "Morceaux choisis", Hugo Desnoyer, le célèbre boucher parisien, nous livre trois de ses recettes.

AU MENU
d'Hugo Desnoyer

* *Poitrine de veau roulée à la tapenade*
* *Entrecôtes et leurs os à moelle*
* *Confit d'échine de porc au gras de canard*

PAR PHILIPPE BOÉ

PHOTOS : JEAN PICARD/VSD - D. R.- *(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

Les conseils du boucher

"La chair doit être d'un blanc nacré"

Chez Hugo Desnoyer*, le veau de lait élevé sous la mère est sacré. Qu'ils soient de race limousine (90 %) ou bazadaise (10 %), ses veaux sont nourris exclusivement au lait et, pour la plupart, originaires de Corrèze. Divisée en trois parties distinctes – la poitrine proprement dite, située en haut des côtes, le tendron, avec ses cartilages, et le flanchet, le morceau le plus maigre –, la poitrine de veau (26,60 €/kg) doit présenter, selon Hugo Desnoyer, « une chair d'un blanc nacré et un gras de couverture craquelant et assez sec – surtout pas huileux, signe d'une mauvaise alimentation de l'animal. C'est d'ailleurs grâce à cette présence de gras que la poitrine de veau offre un fondant incomparable, avec une viande bien plus soyeuse et moelleuse qu'une côte de veau ». Et ce, quel que soit le mode de cuisson : sauté, rôti, en ragoût, poché dans un bouillon comme pour une blanquette, mariné-grillé ou à la plancha.

(*) Boucherie Hugo Desnoyer, 45, rue Boulard, 75014 Paris. 01.45.40.76.67.

Et avec ça ?

Un rouge méridional* pour tenir tête à la tapenade mais avec de la finesse. Jean-Paul Gracia, ex-militaire de carrière, produit à Saint-Chinian de beaux vins francs et fruités, comme en témoigne sa cuvée Les Branquignols 2011, aux saveurs de mûre, de cerise noire et de framboise. Rond, charnu, souple et fruité : un délice prêt à boire ! 6,20 €, cavistes. M. G.

La recette

Poitrine de veau roulée à la tapenade

PRÉPARATION : 10 MIN. CUISSON : 1 H 10. POUR 4 PERSONNES

• 1 poitrine de veau de 700 g environ • 150 g d'olives noires dénoyautées • 1 gousse d'ail • 40 g de pignons de pin • 2 c. à s. d'huile • 1 branche de thym • 1 feuille de laurier • 1 oignon • 2 clous de girofle • 1 carotte • 1 branche de céleri • 1 brin de persil • 50 g de beurre • sel et poivre.

La tapenade maison : versez dans le bol d'un mixeur les olives, l'ail épluché et dégermé, ainsi que les pignons. Versez l'huile et mixez afin d'obtenir une pâte un peu épaisse.

La poitrine de veau roulée : faites ouvrir la poitrine de veau par votre boucher afin d'obtenir un grand rectangle assez fin. Salez et poivrez l'intérieur, puis étalez, par-dessus, la tapenade en une couche régulière. Roulez alors la poitrine assez serrée sur elle-même, puis attachez-la avec de la ficelle de cuisine, à la manière d'un gros rôti.

La cuisson du veau : mettez, dans une grande casserole, le thym, le laurier, l'oignon épluché et piqué de clous de girofle, la carotte juste lavée, le céleri et le persil. Posez la poitrine de veau roulée par-dessus. Recouvrez abondamment d'eau froide, puis faites cuire à petits bouillons pendant 1 h. Éteignez, puis laissez la poitrine refroidir dans le bouillon, l'idéal étant de la garder 1 heure au réfrigérateur. Égouttez alors la viande, coupez-la en tranches et faites dorer ces dernières dans une poêle avec le beurre. Servez aussitôt avec une salade.

La poitrine de veau au resto

FARCIE AUX CHAMPIGNONS. Ancienne ferme familiale, cette maison est aujourd'hui le royaume de Michel Labastie, un ancien disciple de Michel Sarran, qui propose, chaque jour, des viandes différentes, selon le marché, comme cette poitrine de veau farcie aux champignons des bois et son croustillant de ventrèche. La Ferme d'Orthe, 9, rue de la Fontaine, 40300 Orthevielle. 05.58.73.01.03.

CONFITE ET FARCIE AUX ROGNONS DE VEAU. Dans ce restaurant marin aménagé dans la Cité de la voile et créé par Matthieu Fontaine, les viandes ont également droit de cité, comme la poitrine de veau confite et farcie aux rognons de veau qu'accompagne une purée maison (18,90 €). Quai Ouest, Cité de la voile Éric-Tabarly, base des sous-marins, 56100 Lorient. 02.97.65.42.58.

FARCIE AUX CONDIMENTS. David Faure, jeune chef étoilé, propose une cuisine moléculaire comme dans le menu « R », avec le nitro-dragon de pissaladière et la sphérification chaude inversée de daube à la niçoise, ou dans le menu à 40 €, avec la poitrine de veau farcie aux condiments du Babazouk accompagnée de riquette, parmesan et panisses. Aphrodite,10, bd Dubouchage, 06000 Nice. 04.93.85.63.53.

L'ENTRECÔTE

La recette

Entrecôtes et leurs os à moelle

PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 45 MIN. POUR 4 PERSONNES

• 4 entrecôtes • 400 g de pommes de terre grenaille • 2 gousses d'ail • 8 os à moelle • fleur de sel • 3 c. à s. d'huile • 30 g de beurre • sel et poivre.

La cuisson des os à moelle : placez les os à moelle dans un plat allant au four, puis assaisonnez-les de fleur de sel afin d'éviter que la moelle ne s'échappe. Enfournez à 210 °C pendant 15 min. Plantez un couteau dans la moelle pour vérifier la cuisson : il ne doit pas y avoir de résistance. Réservez au chaud.

Les pommes de terre sautées : faites-les cuire avec leur peau, dans une casserole d'eau bouillante, pendant 5 à 10 min selon leur taille. Égouttez-les, puis coupez-les en deux. Dans une grande poêle, chauffez l'huile à feu vif, puis faites sauter les pommes de terre avec l'ail. Quand les pommes de terre sont bien dorées, salez, poivrez et réservez au chaud, le temps de faire cuire les entrecôtes.

La finition : faites cuire les entrecôtes à votre goût dans une grande poêle avec le beurre. Servez-les bien chaudes, accompagnées de 2 os à moelle par personne et des pommes de terre sautées.

Le 888, ce couteau de table conçu par Hugo Desnoyer et l'atelier Perceval, à Thiers, est idéal pour la viande. 279 € le coffret de 6. couteau.com

PHOTOS : JEAN PICARD, PASCAL VILA/VSD - D. R. *(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

Les conseils de l'expert

"Saler à cru avec de la fleur de sel "

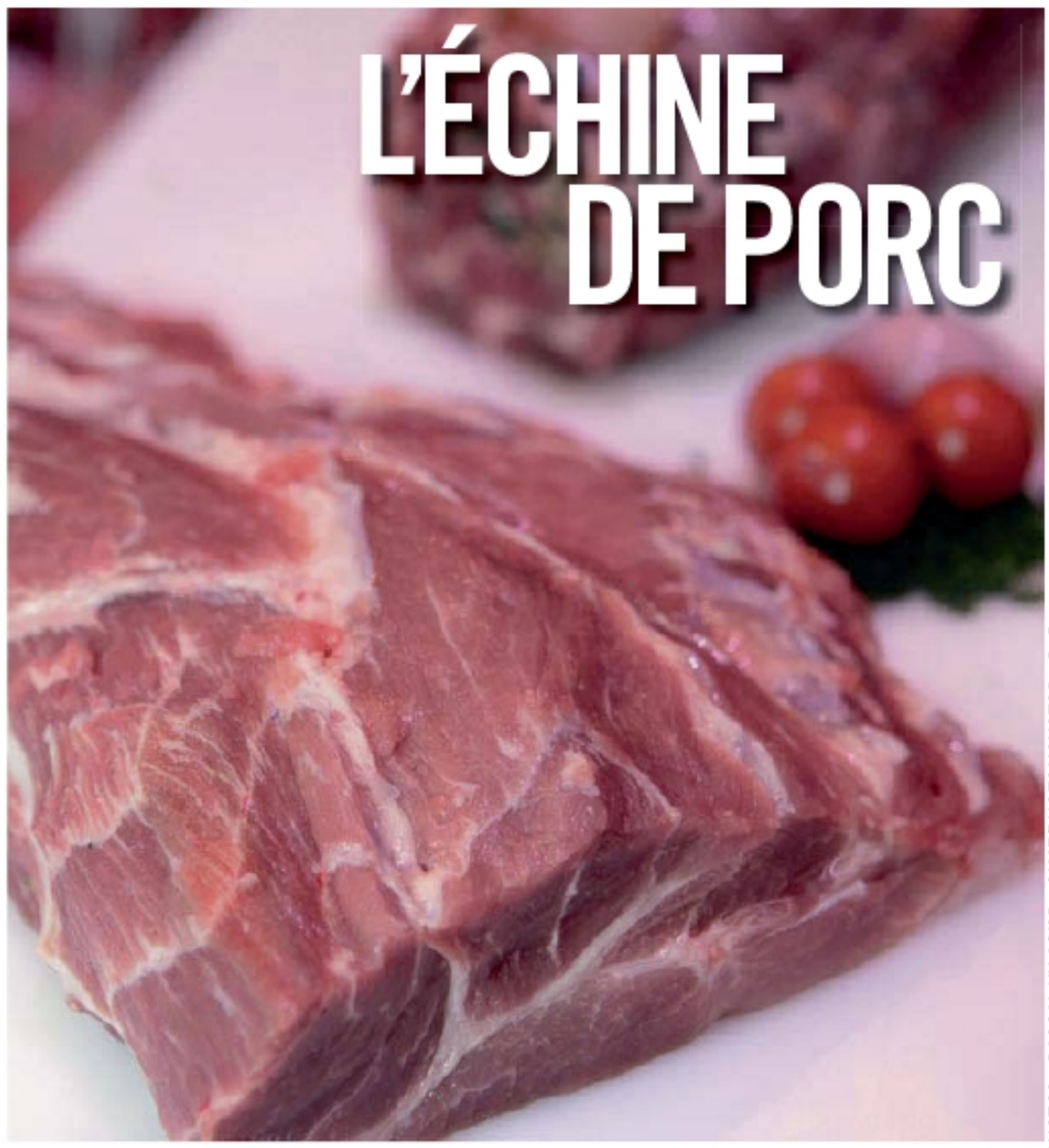
Boucher à Annecy (74), Claude Bocquet propose tout à la fois du wagyu, de l'aberdeen angus, de la salers, de l'aubrac, du bœuf fin gras du Mézenc (entre février et juin), du bœuf armoricain (une grande nouveauté, à partir du 15 décembre) et du bœuf local, élevé en Haute-Savoie, issu d'un croisement entre un charolais et une montbéliarde, et engraissé à la farine de riz pour rendre ses entrecôtes encore plus persillées. Découpées entre chaque vertèbre (côte de bœuf), « ces entrecôtes sont tendres et savoureuses, grâce à un gras interstitiel important et à une maturation sur os entre trois et quatre semaines. Par ailleurs, afin que ce gras devienne croustillant et que l'entrecôte garde tout son jus à l'intérieur pour davantage d'onctuosité et de fondant, je conseille toujours de la saler à cru avec de la fleur de sel, qui emprisonne le sang de la viande, contrairement au sel fin, qui le fait sortir ».

(*) Boucherie Bocquet, 16, rue Louis-Boch, 74000 Annecy. 04.50.57.04.61.

Et avec ça ?

Un château-moya 2009*, en Castillon-Côtes-de-Bordeaux, dévoile un nez de fruits noirs compotés, de sous-bois, de réglisse et de camphre. La bouche puissamment construite s'appuie sur de longs tanins serrés qui offriront un bon contraste avec la chair persillée de l'entrecôte. 12 €, Nicolas. M. G.

L'ÉCHINE DE PORC



PHOTOS : PASCAL VILA/VSD - SIME/PHOTONONSTOP - D. R.

Les conseils du loucherbem

"Elle ne doit pas être trop humide"

Si Bernard Jauss* achète ses cochons, de race piétrain, à Balgau, près de Colmar, c'est parce qu'ils sont élevés à l'ancienne et nourris de façon naturelle, avec du fourrage et un mélange de céréales. Ferme et savoureuse, l'échine de porc (9 €/kg) doit être rosée, marbrée et pas trop humide (signe qu'elle va rejeter de l'eau à la cuisson). Située au niveau du cou, sur la longe, avant les côtes et les côtes filet, c'est l'un des morceaux préférés des amateurs. « Bien persillée et entrelardée de gras, la chair a plus de goût et sèche moins à la cuisson Surtout quand on rôtit l'échine de porc entière (2,2 kg la pièce) au four, à 160 °C pendant une heure (62 °C à cœur). » *(*) Boucherie-charcuterie Jauss et Fils, 31, Grand'rue, 68280 Sundhoffen. 03.89.71.40.48.*

La recette

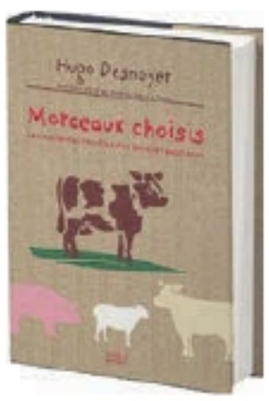
Confit d'échine de porc au gras de canard

PRÉPARATION : 10 MIN. CUISSON : 1 H 40. POUR 4 PERSONNES

• 700 à 800 g d'échine de porc pas trop grasse • 5 gousses d'ail • 300 g de graisse de canard • 1 branche de thym • 1 feuille de laurier • 1 clou de girofle • 1 pincée de noix de muscade râpée • sel et poivre.

Préparation : écrasez les gousses d'ail avec leur peau. Versez 2 c. à s. de graisse de canard dans une cocotte et faites-y dorer l'échine de porc (sortie du réfrigérateur 1 h avant), de tous côtés à feu vif. Baissez le feu au maximum, puis versez le restant de graisse de canard. Ajoutez les gousses d'ail écrasées, le thym, le laurier, le clou de girofle et la noix de muscade. Salez et poivrez. Laissez cuire à tout petit feu pendant 1 h 30, en retournant la viande deux ou trois fois. Éteignez le feu, puis laissez l'échine refroidir dans la graisse de canard.

Finition : quand le confit de porc est froid, placez-le sur plusieurs épaisseurs de papier absorbant, afin de bien éponger le surplus de gras. Servez avec une salade verte.



Livre

Premier boucher à être entré dans le *Who's Who*, en 2010, Hugo Desnoyer signe avec *Morceaux choisis* un ouvrage gourmand, avec ses quatre-vingt-huit recettes, et didactique, grâce à ses nombreux conseils (First Éditions, 29,95 €).

Les moutardes aromatisées

RIEN DE TEL, POUR AGRÉMENTER du porc ou de bœuf grillé, qu'une bonne moutarde nature ou aromatisée. Les Assaisonnements briards proposent des moutardes de Meaux Pommery à l'ancienne très douces et à la texture légèrement granuleuse, comme celle aux cranberries (parfaite pour accompagner du bœuf ou du gibier), aux figues (idéale avec le foie gras) ou au pain d'épices (2,80 € le pot de 100 g) (moutarde-de-meaux.com). Même tendance du côté de Maille, avec, pour Noël, une moutarde au chablis et aux brisures de truffe noire conditionnée dans un pot en grès noir en édition limitée. En vente (18,90 € le pot de 100 g) en ligne (maille.com) et dans les boutiques de Paris et de Dijon.

Et avec ça ?

Un rouge gourmand et tendre, comme la cuvée Les Convoitises* 2009 du domaine des Conquêtes, en Languedoc Terrasses-du-Larzac. Philippe Ellner vinifie des cuvées d'une grande justesse : parfaite aujourd'hui, charnue, aromatique, parfumée aux fruits noirs et à la garrigue. 10 €, cavistes. M.G.

VINS SUR VIANDE !

Tout est affaire de goût et de textures, une sélection bien titrée.

PAR MARIE GREZARD

De gauche à droite. Avec du veau : saint-véran Domaine Perraud 2010. Jean-Christophe Perraud signe une cuvée équilibrée, aux belles saveurs de fruits jaunes, d'amande fraîche, de beurre et d'acacia. Vive mais enrobée de gras, elle se prête aux viandes blanches en crème comme la blanquette ou le sauté de veau. **14,90 €, Le Repaire de Bacchus.**

Avec du bœuf grillé : bordeaux Château du Lort 2010. Propriété du groupe Castel, ce château se signale par ses beaux arômes de fruits noirs et rouges, de café et de vanille. Souple, tendre et soyeux, un vin dont on profite jeune. **6,60 €, Nicolas.**

Avec du lapin, du pigeon : bandol Château de Pibarnon 2010. Ce cru au terroir exceptionnel propose une expression brillante du mourvèdre : d'un bel équilibre, puissant et tannique, parfumé au cassis, aux épices et à la garrigue, il requiert une chair mijotée comme un lapin aux pruneaux ou un tajine de pigeon. **28 €, cavistes.**

Avec du canard : pomerol Château Moulinet 2009. Le fruit et les tanins ronds du merlot enrobent aussi bien les viandes rouges grillées que le canard, surtout s'il est confit. Intensément fruité, boisé avec justesse, d'une texture fine et soyeuse, élégant et long, ce cru de Pomerol est en pleine ascension. **32 €, cavistes.**

Avec les lièvre, sanglier, chevreuil : châteauneuf-du-pape La Célestière 2009. Vin solaire et opulent, donc fait pour l'hiver, il magnifie les viandes puissantes en goût. Ses notes légères de venaison, à l'aération, puis de cerises compotées, de chocolat, de camphre et de poivre se déroulent sur une trame moelleuse, souple, bien enrobée. **19 €, cavistes.**

Avec de l'agneau : bordeaux médoc cru bourgeois Château Escot 2010. Avec un gigot ou une épaule d'agneau, ce médoc est irremplaçable pour sa retenue. Le 2010 se livre avec un nez intense de groseille, de cassis et de moka. Majoritairement cabernet-sauvignon, il est long et racé. On aime sa puissance bien domptée et sa pointe encore austère. **15 €, cavistes.**

Avec du porc : coteaux-du-languedoc-pic-saint-loup Château La Roque 2009. Solaire, avec de beaux petits tanins fins et croquants, tendre, fruitée et épicée, cette cuvée joue la carte de la séduction immédiate. À marier avec un filet mignon ou une palette en cocotte. **16 €, cavistes.**

Avec du bœuf mijoté : chinon Domaine de Noiré 2009. Une cuvée Caractère qui porte bien son nom pour un chinon de garde. À la fois frais et gourmand, garni de tanins ronds et mûrs, il constitue un allié idéal pour mettre en valeur la texture fondante et goûteuse du bœuf mais aussi de l'agneau en navarin. **13,90 €, Le Repaire de Bacchus.**

PHOTOS : D. R. PRIX DONNÉS À TITRE INDICATIF.

Voici Hors-Série 25 ans

Entrez dans la légende d'un magazine people pas comme les autres

Actuellement en kiosque

DANS LA PEAU D'UNE BOUCHÈRE

Notre reporter a testé l'art de la découpe, dans un stage de reconversion destiné aux futurs pros. Une vraie boucherie !

PAR MYRIAM ANDRÉ

PHOTOS : J. PICARD/VSD

Neuf heures du matin, à l'École nationale supérieure des métiers de la viande*, je suis devant 1,30 mètre de cuisseau de veau, qu'il va falloir débiter dans les règles de l'art. Dire que ça me laisse perplexe est un doux euphémisme. Laurent Courte, le responsable de formation, m'a briefée : « On va vous mettre au veau, pour débuter c'est le plus facile. » L'envie d'être à la hauteur face à la quinzaine de stagiaires en reconversion, déjà à l'œuvre sur leurs pièces de veau, me force à invoquer mon boucher favori, M. Gardon – nom, il est vrai, peu prédestiné – et sa façon de dorloter le moindre morceau de bidoche en petits gestes précis et enveloppants, comme s'il vous présentait son dernier bébé. Là, il va falloir tailler dans le vif.

Éric Angel, le formateur, carrure d'athlète, 1,90 mètre au garrot, me prend sous son aile et entreprend de me coacher. D'abord dans le maniement de ses armes, qu'il me confie, en précisant toutefois qu'« un boucher ne prête jamais ses couteaux ». Première étape : attaquer la bête par le petit bout. Entendez le jarret. Légèrement engoncée dans la tenue réglementaire, doudoune (il fait 9 °C dans l'atelier) plus blouse, plus tablier en cotte de mailles, plus un autre en plastique, je dégage le muscle de la pointe de la lame, puis empoigne la papatte pour en trouver l'articulation. Horrible, ce flash de petit veau gambadant dans la prairie. Pas question pourtant de s'attendrir, il faut trancher et dégager l'os d'une preste torsion en S du poignet. Premier morceau, première victoire. Je redoutais l'odeur, le côté sanguinolent. En fait, dans la salle où s'étalent plusieurs dizaines de kilos de barbaque, règne un très léger parfum douceâtre, mais de sang, point. La viande est nickel, entrelardée d'une couche de graisse d'un beau jaune paille. J'enchaîne et sort la bavette, le filet, le petit morceau d'araignée, et une des noix. Ça fait deux heures que je bosse. Pas si compliqué, mais physique. Près de l'os coxal, une vertèbre me donne du fil à retordre, je m'échine, mais je manque de force, surtout je m'y prends mal pour la sectionner, mon couteau ripe et dérape sur mon gant – je viens de comprendre l'usage de la cotte de mailles. À force de triturer la chair, je commence à avoir l'onglée. Reste encore à lever les deux autres noix et le quasi, puis à éplucher et à parer les morceaux, bref, je risque d'y passer la nuit. Et pour un pro, il faut combien ? « Cinq minutes, pour le tout ! » m'assène très naturellement Éric Angel. Ça m'achève. Pas étonnant non plus, la formation se fait sur un an, en alternance avec l'école et un employeur boucher, suivie d'une année supplémentaire à raison d'un cours par mois.

Première étape : attaquer la bête par le petit bout

Heureusement, Éric Angel annonce la pause. C'est l'occasion de me rapprocher de mes costagiaires. Près des vestiaires, j'avise deux quadras, les plus âgés du groupe. Michel, Alsacien au look british et ex-psychanalyste, m'avoue « en avoir eu assez de découper du ça et du surmoi, préférant se consacrer à la découpe du tissu mus-

culaire ». Je refoule quelques images flippantes, rassérénée par le petit sourire en coin de mon interlocuteur qui m'explique : « En France nous avons un savoir-faire, unique, en ce qui concerne la boucherie ; nous nous devons de le défendre. » Au-delà du souci patrimonial, la démarche est à la fois écologique et philosophique. L'envie de revenir à une alimentation naturelle, de retrouver du concret, et le sens des choses. Même humeur pour Damien, qui exerçait son métier de conseiller auprès des banques et de l'assurance dans les tours de la Défense. Aujourd'hui, il ne rêve que de sa Corrèze, où l'attendent quelques amis éleveurs, partie prenante de son projet. « Les gens ont besoin d'authenticité », dit-il. Le discours est passionné, difficile de faire plus motivé.

Éric Angel m'interpelle : « Alors, ça vous a plu ?» Et, devant ma réponse enthousiaste, il renchérit : « Faut pas hésiter, la porte est grande ouverte. » C'est donc vrai, dans le secteur, ça recrute dur. Sur le départ, mon sentiment est étrange : je me sens comme une brebis égarée qui hésite à rejoindre le troupeau. ■

Sur le billot

Sous le regard attentif du formateur Éric Angel, je m'applique. Gros reproche : je tiens mon couteau comme un crayon ! **(1)** De la pointe de la lame, je dégage les différentes parties **(2)**. Le plus difficile : lorsqu'on dégage un os, il faut veiller à découper au plus près et ne pas laisser de chair dessus. Un pro laisse l'os blanc **(3)**.

(*) L'ENSMV propose aussi des cours et des stages pour les particuliers. Le 15 décembre aura lieu l'atelier « Cuisinons les viandes festives » avec le chef Stéphanie Le Quellec. De 10 h à 14 h, déjeuner sur place, 120 €. Infos : 01.53.17.15.00.

VSD

ABONNEZ-VOUS DÈS MAINTENANT

64 €80 SEULEMENT au lieu de ~~130€~~*

soit 50% de réduction

L'ACTU EN GRAND ET L'INFO AUTREMENT

OFFRE RÉSERVÉE AUX LECTEURS DE VSD

À RETOURNER DANS UNE ENVELOPPE SANS L'AFFRANCHIR À VSD
LIBRE RÉPONSE 90355 - 62069 ARRAS CEDEX 9 - ✆ 0 826 963 964 (0,15 €/min.)

JE CHOISIS MON OFFRE D'ABONNEMENT VSD

☐ OFFRE SANS ENGAGEMENT

1 €25 PAR SEMAINE au lieu de ~~2,50€~~*

soit un prélèvement mensuel de 5,41€ au lieu de ~~10,82€~~. Je recevrai l'autorisation de prélèvement automatique avec ma facture. Je peux résilier ce service à tout moment par simple lettre, les prélèvements seront aussitôt arrêtés.

☐ OFFRE 1 AN (52 NUMÉROS)

64 €80 au lieu de ~~130€~~*

soit 50% de réduction

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de VSD.

VOS COORDONNÉES ☐ Mme ☐ Mlle ☐ M.

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

TÉL.** DATE DE NAISSANCE**

E-MAIL

VSD1841H

☐ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe PRISMA MÉDIA et de celles de ses partenaires.

www.prismashop.vsd.fr

*Prix de vente au numéro. **Facultatif. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 2 mois dans la limite des stocks disponibles. Délai de livraison du premier numéro : 4 semaines environ. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA MEDIA de votre abonnement. À défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre abonnement. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MEDIA.

L'ÉTAL ET LE TALENT

Reconverti au métier de la boucherie, Jorge de Carvalho mise sur la qualité de ses viandes bien affinées et sur le conseil.

PAR MARIE GRÉZARD

Lorsque ses apprentis draguent en boîte, ils préfèrent prétendre qu'ils sont en formation « techniques de vente » plutôt que « boucherie ». Question de standing, paraît-il. Jorge de Carvalho n'a plus l'âge de ces euphémismes. Ex-directeur marketing pour une société américaine de conseil immobilier, il change de cap à 36 ans : trop de stress, le risque d'être licencié à 50 ans… « Je voulais un métier qui me plairait, dont je serais capable et qui me garantirait un travail jusqu'à la fin de ma carrière. Or, quand on est un bon artisan, on a toujours du boulot. » Ce sera boucherie, donc, parce que Jorge de Carvalho, fils d'une excellente cuisinière, aime tout simplement la bonne chère et que l'odeur ou le toucher d'une bonne limousine le transporte ! Il s'inscrit à l'ENSMV, à Paris, la « Stanford [la prestigieuse université américaine, NDLR] de la boucherie, qui centralise énormément de compétences avec les meilleurs ouvriers de France et des labos fabuleux ». Un cursus en alternance de dix mois lui permettra d'effectuer des stages dans les meilleures maisons, comme Lemoine, à Neuilly-sur-Seine (92), et d'obtenir, in fine, un CQP (certificat de qualification professionnelle) : savoir choisir ses carcasses, désosser, connaître l'anatomie des animaux, les règlements d'hygiène et de sécurité… « Au bout de la formation, on est capable d'assurer 80 % de ce qu'on vous demande. Au début, tout est difficile, à l'arrivée, tout est facile ! Le désossage, par exemple : il faut trouver le bon geste et c'est le déclic. Quant à la dimension physique, c'est certain qu'il est plus dur de soulever une carcasse qu'un Post-it ! Mais l'école prépare bien à tout cela », témoigne-t-il.

Installé depuis trois ans dans une rue commerçante de Sartrouville (78), Jorge de Carvalho impose son style pour se démarquer de ses concurrents. Déco soignée, avec ses carreaux de métro new-yorkais blanc et taupe, son plafond rose, sa boutique est sobrement nommée « boucherie »*, pour éviter les trop classiques « charcuterie, traiteur ». Ici, la limousine est reine et le patron professe une nette préférence pour les bêtes de 6 ou 7 ans, plutôt que pour celles de 3 ou 4 ans. « Une saveur et un grain extraordinaires », paraît-il, d'autant que la viande est « affinée » treize jours. Quant aux agneaux, ce sont des baronets du Limousin, élevés au lait maternel et nourris de fourrages et de céréales : plus tendres, il n'y a pas ! Et parce que sans innovations régulières Jorge de Carvalho s'ennuie, il a lancé une activité traiteur. Aujourd'hui 80 % de ce qu'il vend est mitonné sur place, en collaboration avec ses deux employés et ses deux apprentis qui testent volontiers les recettes. Un vrai travail d'équipe. La boutique ne désemplit pas : on se donne du prénom souvent, on s'y tutoie parfois et l'on y apprend tout sur le bon goût de la viande et la meilleure manière de l'accommoder. Résultat, elle est devenue trop petite ! ■

"Quand on est un bon artisan, on a toujours du boulot"

(*) Boucherie limousine, 9 bis av. de la République, 78500 Sartrouville. 01.39.13.07.42 .

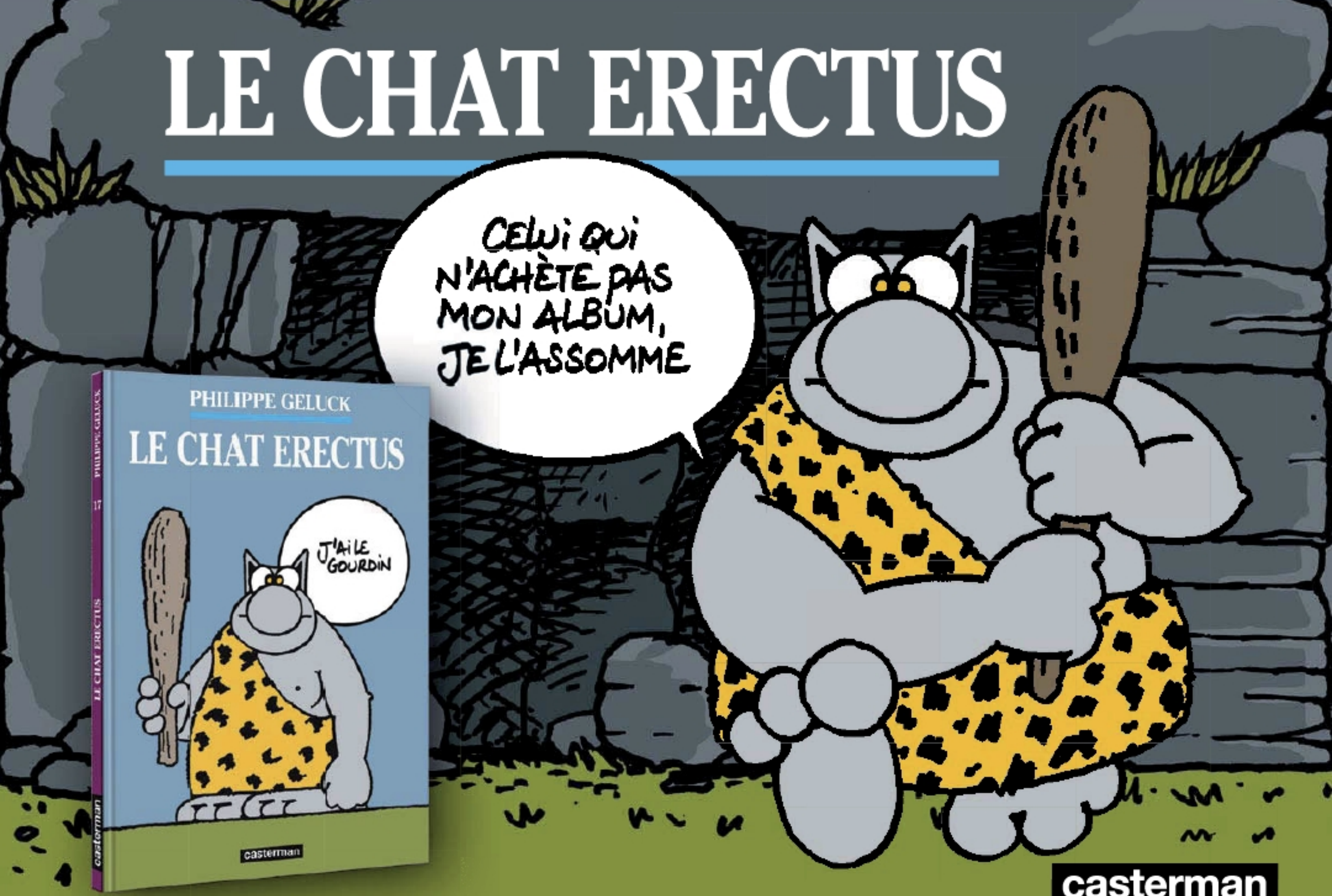
PHOTOS : P. VILA/VSD - D. R.

Cherche boucher désespérément !

La France manque de candidats. Rien qu'en Île-de-France, pas moins de 400 offres d'emplois restent non pourvues. On fait comment ?

- **Le CAP se déroule sur deux ans en alternance pour les 16-25 ans. Il peut être complété par un BEP de boucherie sur deux ou trois ans.**
- **L'ENSMV (École nationale supérieure des métiers de la viande) forme des adultes au bac pro de boucher, charcutier, traiteur ou au CQP (certificat de qualification professionnelle) en dix mois.**
- **Points forts : pas ou peu de chômage, des rémunérations attractives (2 200 euros brut environ pour un jeune doté d'un CAP, hors bonus éventuels), la possibilité de devenir son propre patron.**
- **Difficultés : des journées qui commencent tôt !**
- **Qualités requises : habileté manuelle, propreté, bon contact avec la clientèle, goût du conseil.**
- **Volume d'heures hebdo pour un patron : 75 heures environ, avec un jour et demi de repos.**
- **Investissement : compter 200 000 euros pour équiper une boutique de 35 m².**
- **Rémunération d'un patron boucher : en « vitesse de croisière », une fois les emprunts éventuels remboursés, entre 3 000 et 4 500 euros mensuels.**
- **École professionnelle de la boucherie (EPB), 37, bd Soult, 75012 Paris. 01.43.45.23.72.**
ENSMV, 37, bd Soult, 75012 Paris. 01.53.17.15.00.

LE CHAT ERECTUS



JEU CONCOURS www.geluck.com AVEC VSD

Tous vos cadeaux de Noël dans la boutique du Chat : **www.geluck.com**

1er prix

LE CHALTÉROPHILE

Statue en résine (H 55 cm), peinte à la main, numérotée et signée par Philippe Geluck (tirage limité à 35 exemplaires)

Valeur : 3.300€

Comment participer ?

Pour tenter de gagner un des 71 prix mis en jeu, jouez jusqu'au 16 décembre :

Par SMS au 71 002

Envoyez « VSD CHAT » suivi de vos nom, adresse et numéro de téléphone. (0,50 € par envoi + coût d'un SMS, SMS édité par SFR SMS+

Par téléphone au 08 92 68 54 85

(Prisma Média 0,34 € / min)

2e au 11e prix

UNE SÉRIGRAPHIE

(60 x 80 cm) numérotée et signée par l'auteur (tirage limité à 300 exemplaires)

Valeur : 130€

12e au 71e prix

UN COFFRET LUXE

Le Chat Erectus + Le Chat Sapiens + le double DVD « La Semaine du Chat »

Valeur : 34,95€

Jeu par tirage au sort. Le règlement complet de ce jeu est déposé en l'Étude SCP Brisse Bouvet et Llopis, huissiers de justice à Paris. Il peut être adressé à toute personne qui en fait la demande, par écrit à l'adresse suivante : PRISMA MEDIA - Service Jeux Concours - 13 rue Henri Barbusse 92230 GENNEVILLIERS ou par mail à l'adresse : reglementsjeux@prismamedia.com, en précisant les noms et numéros du magazine, et le nom du jeu. Les informations communiquées sont indispensables au traitement des participations aux jeux Prisma Média et sont transmises aux prestataires les traitant ainsi qu'aux partenaires commerciaux de Prisma Média. À défaut, ladite participation ne pourra être prise en compte. En application de la loi du 6 août 2004, les participants ont le droit de s'opposer à ce que les données les concernant soient utilisées à des fins de prospection commerciale. Ces données peuvent également donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de rectification auprès de Prisma Média.

LIVRES

Pop Culture

Valérie

L'effet bœuf Dans un atelier de l'École professionnelle de boucherie (12e arrondissement de Paris), Valérie Solvit s'amourache d'une carcasse alors que les apprentis ficellent des rosbifs.

Solvit

LA MADONNE DU RUMSTECK

Preuve que culture et appétit ne sont pas antinomiques, cette belle plante a rameuté la fine fleur des écrivains et illustrateurs pour célébrer la viande dans “Louchebem”, une revue hors norme.

PAR FRANÇOIS JULIEN - PHOTOS : SYLVIE LANCRENON POUR VSD

Elle aime la viande comme elle aime les vêtement élégants, la littérature ou la peinture, parce que, devrait-on dire, elle aime la vie. Elle a de qui tenir : « En arrivant en France et avant d'être diamantaire, mon grand-père était livreur aux Halles et il m'en a fait de merveilleux récits. » En hommage à cet aïeul, par amour pour la belle bidoche et pour tous les acteurs de la filière viande, Valérie Solvit a réuni un bel aréopage d'écrivains, de chroniqueurs, d'illustrateurs, de peintres et même un rappeur (voir encadré) pour publier *Louchebem**, une inclassable revue d'art. Nous l'avons retrouvée à l'École professionnelle de la boucherie du boulevard Soult (Paris 12e) où elle taillait le bout de gras avec des apprentis bouchers de tous horizons formés par un ancien fusilier marin de Lorient…

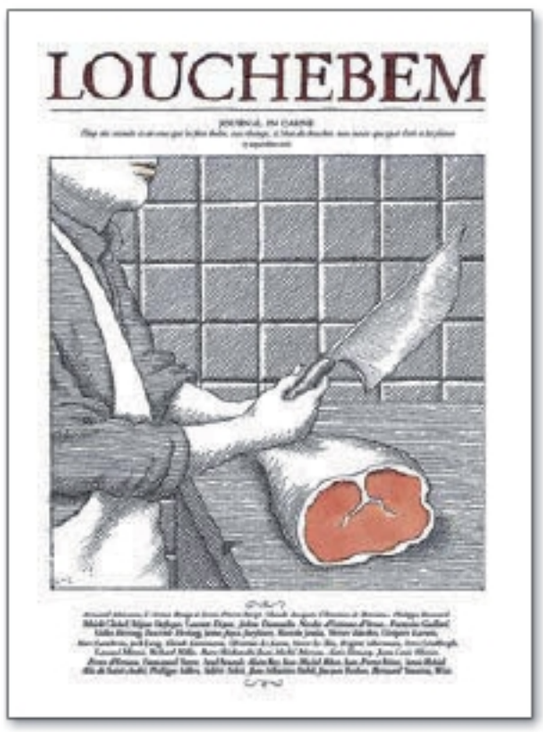
VSD. Comment définir "Louchebem" ? Une revue ?

Valérie Solvit. Ça n'est pas un livre. Pas plus qu'un magazine et il n'y aura pas d'autres numéros. C'est un collector qui pourra être réédité, voire agrandi. C'est un numéro icône. Il est unique.

VSD. Qui, de nos jours, parle encore le louchebem ?

V. S. Les bouchers entre eux. Enfin, quelques-uns. Pour cela, il faut que ceux de 40 ans côtoient ceux de 60 et 70 ans. Il y a aujourd'hui vingt mille bouchers en France. Tous évidemment ne le parlent pas, mais le peu de mots qu'ils connaissent leur permet de partager des clins d'œil devant les clients. Ça les amuse beaucoup, même si les Halles n'existent plus. On le parle à Rungis quand même. Ça permet d'être « en famille », comme tous les argots des métiers. J'ai voulu redonner sa force et son élégance à ce mot.

"J'ai voulu redonner sa force à ce mot"



VSD. Difficile de convaincre les intellectuels d'écrire sur la barbaque ?

V.S. Pas vraiment. Pierre Le-Tan au départ a été étonné car son dessin évoque l'élégance les jardins à la française ; mais il a apporté beaucoup d'humour. Même si elle n'est pas une grosse mangeuse de viande, Sonia Rykiel s'est amusée à me dessiner des entrecôtes. En parlant directement du métier de boucher, Jacques Toubon, lui, m'a offert un texte délicieux. Il faudrait encore citer Jack Lang, Jean-Michel Ribes, Pierre Bergé, Philippe Sollers, Jean-Pierre Rives, Philippe Bouvard. Il y a aussi un thriller de Gilles Hertzog, *Tuerie dans une boucherie*, mais c'est de l'humour, un grand délire littéraire. Le texte de Marc Lambron aurait sûrement plu à Lévi-Strauss. Il y a même un végétarien !

VSD. Avez-vous essuyé des refus ?

V. S. Oui et notamment des gens de gauche qui sont aujourd'hui au pouvoir. Ils ont dû trouver que la viande était quelque chose de cher et qu'en outre il était peut-être poujadiste de défendre une corporation « forcément de droite ». Quelle hérésie… Mais l'École de boucherie a été honoré par Arnaud Montebourg. Logique, lui-même est petit-fils de boucher-charcutier.

VSD. Qu'avez-vous pensé de la robe tout en bidoche de Lady Gaga ?

V. S. Ce côté trash, ça n'est pas vraiment mon goût. Et puis n'est-ce pas un peu obscène tout ce gâchis ? Pour autant, cette robe raconte l'air du temps, c'est l'art d'aujourd'hui, qui se veut audacieux. La vraie question reste : pourquoi se représente-t-elle ainsi, toute sanguinolente ? Peut-être veut-elle se faire dévorer toute crue. C'est son érotisme à elle, pas le mien… ■

(*) « Louchebem », version coffret, 100 €.

Extrait

Une faim de Jaguarr

Pour "Louchebem", JoeyStarr crie son obsession de la viande. Mordant !

Les vaches ne regardent plus passer les trains tellement il y a d'herbe dans leur tête. Elles préservent la nature, ces belles grosses. Quand j'en vois une, je salive. J'ai envie grave de la manger. Je suis un fanatique des marchés. La brousse à l'air libre. Avec la pluie, c'est encore mieux. Je suis tranquille, je vois, j'achète. Le mien, de marché : la Bastille. (Jamais de boutique, Man !)

Je mets la viande, Gibier Power, au-dessus de la salade, de tout. J'aime le porc, la saucisse, le lapin. Le beefsteak me fait suer grave. La viande, faut que ça saigne. J'achète toujours de l'ail. Je le fais confire à la façon Daval, avec un bout de bois ou un pneu, une pomme de terre, rien. Et je le mets dans l'entrecôte.

Il faut partout que je mange de la viande. C'est primordial. Au Bénin, on met tout dans un faitout. En Guyane, on farcit le ventre d'un singe, et on se sert avec la patte du singe. C'est bon.

J'aime par-dessus tout les abats. C'est dégueulasse cette ségrégation triperie/boucherie. C'est de l'apartheid ! Vivent les tripes ! Regarde ma bibliothèque, Dandy : des comics trips et des Lettres. Mais je ne lis jamais les recettes. Je suis un contemplatif des tripes.

Mon père vivait dans une fermette, aux Antilles. Il y avait des cochons. Chez la sœur de mon père, il y avait une commode avec du pâté Coco. Cela s'appelle une doucette, tellement c'est bon. La truie, on lui enlevait les ovaires, parce qu'ils altèrent le goût de la viande. On la mettait sur le dos, on lui liait les pattes, on lui ouvrait le ventre, et on lui enlevait les ovaires. Je donnais un coup de main, j'étais couvert de crème de sang (c'est avec elle qu'on fait le boudin créole). On tuait la truie avant Noël.

Noël, pour les animaux, c'est pas la fête. Mais ils sont faits pour nous. C'est de l'entraide.

Les plaisirs caribéens carnés (PCC) : agneau, veau, poulet. Et la viande toujours boucanée ; toujours, Mister ! La meilleure : celle qu'on fait cuire avec des braises de sciure, dans un coffre clos. Le goût, je ne te dis pas !

On cuit mieux la viande au gaz, mais comme je suis un Antillais paresseux, j'ai des plaques à induction. Trop fainéant pour faire semblant. Je fais la bouffe, je mets à cuire, tu vas te coucher, tu reviens, c'est bon. Des fois, je fais mariner la viande dans des marinades improvisées, faites à l'humeur, et je fais juste saisir. Mes meilleurs souvenirs, question cuisson, question assaisonnement, c'est au Pays basque. Un truc qui s'appelait Le Cheval mort. Le soir, le menu affiché à la porte du resto, c'était : « Cheval mort, chat à la ficelle ». Les gens s'arrêtaient, descendaient de leur voiture, lisaient, foutaient le camp. La viande chantait. Ce soir, à mes potes, à Géronimo l'Indien, je vais leur faire une cuisse de dinde. On va la tuer, la fumer en une taffe. Les artistes sont des ventres. Géronimo mon héros, au resto, il commande toujours une araignée cuite sur une face, crue sur l'autre. Grand bien lui fasse.

Je disais : les artistes sont des ventres. Gibier Power ! ■

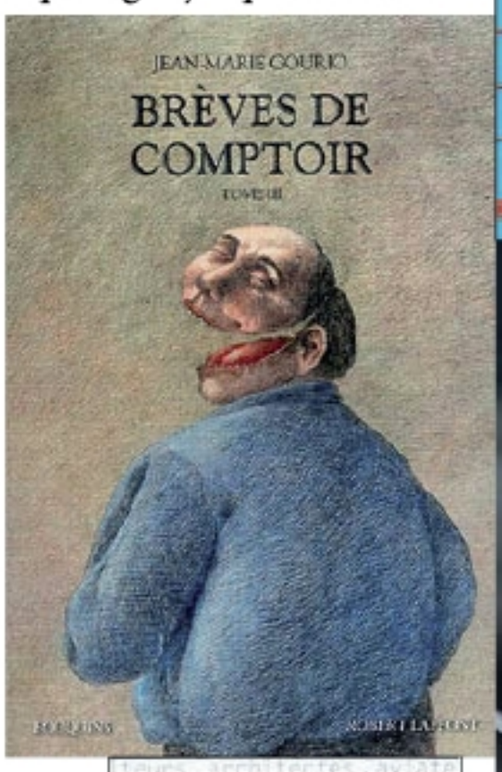
PHOTOS : D. R.

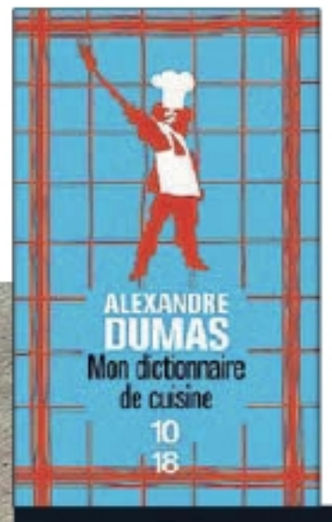
BELLES FEUILLES

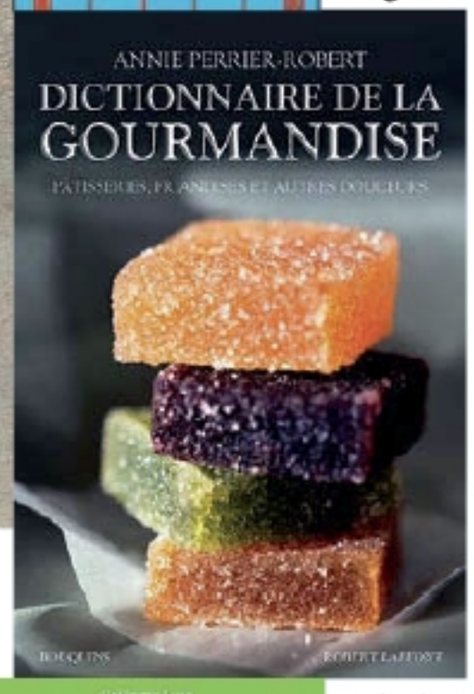
LA BIDOCHE DANS LE TEXTE

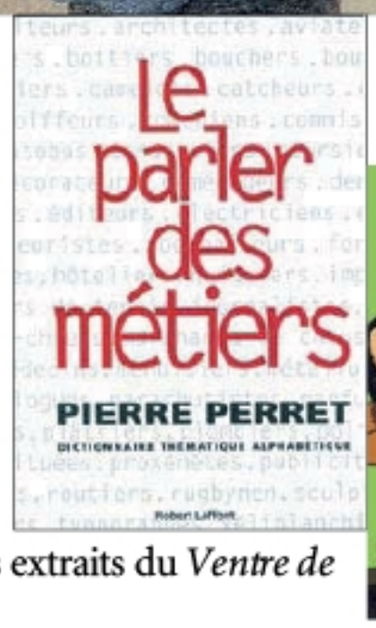
En constante progression (+50 % en sept ans), le livre gourmand aborde aujourd'hui tous les domaines. Nouveautés et incunables. PAR FRANÇOIS JULIEN

Même si l'on a perdu le monopole de la gastronomie, nous autres Français continuons de penser qu'il n'est de bon bec qu'ici. Tout un chacun a un avis sur la bouffe, on en parle avant, pendant et même après le repas, les blogs et sites spécialisés poussent comme en champignonnière, et puis les livres, bien sûr. On les appellera livres gourmands plutôt que de cuisine tant ils abordent désormais tous les genres. Du simple livre de recettes qui régna jusqu'au mitan des années soixante-dix, l'ouvrage est devenu éloge d'un chef, invitation au voyage, guide initiatique, bande dessinée, dictionnaire érudit…









Dans ce dernier domaine, **"Mon dictionnaire de cuisine"**[1], d'Alexandre Dumas, demeure le modèle absolu et son actuelle réédition en poche, hélas privée de ses illustrations (et de la lettre W !), un achat impératif d'autant que fort raisonnable. Car rien de mieux pour notre « Spécial viande » que « l'excellent dîner tout en bœuf » que Richelieu dicta à ses cuisiniers et que le père des *Trois Mousquetaires* retranscrit avec délectation.

Dans le vivier de la littérature classique, on se rue sur la jolie anthologie de **"La Cuisine des écrivains"**[2], avec, entre cent autres, le fameux pot-au-feu de Brillat-Savarin et d'inoxydables extraits du *Ventre de Paris* de Zola.

« Comment il prépare la viande ce boucher, c'est un chirurgien esthétique ! » Des aphorismes sur la viande, la bouffe, l'alcool, la vie quoi, il y en a encore plein dans le tome 3 des **"Brèves de comptoir"**[3] de l'ami Gourio. Une petite dernière avant de continuer : « Le boucher qui a pas vendu sa viande, il peut pas tout manger. Mais le fleuriste non plus. » CQFD.

On l'a vu avec Valérie Solvit dans les pages précédentes, le louchebem reste l'argot des bouchers. On trouve d'autres succulents exemples de langue viandarde dans **"Le Parler des métiers"**[4], la somme que Pierre Perret a consacrée aux dialectes professionnels. Comme le « couteau à désosser le boudin » (objet imaginaire qu'on envoie le jeune apprenti chercher), le « boyau du cul » (le bout du monde) ou le « couillard » (mouton non châtré). Exquis !

De la viande dans une encyclopédie de la chose sucrée, le **"Dictionnaire de la gourmandise"**[5], d'Annie Perrier-Robert ? Mais oui, madame, car, exemple de saison, jusqu'au XVII[e] siècle, le très riche christmas pudding anglais comportait de la viande et on le confectionne toujours avec de la moelle de bœuf, du suif de mouton ou de la graisse de rognon.

De toute façon, si l'on s'en réfère au **"Viandier"**[6] de Taillevent, le terme viande désignait originellement tout ce qui s'ingérait et, de la Rome d'Apicius aux recettes médiévales en passant par certaines spécialités asiatiques, sans oublier nombre de nos apprêts de canard, la bidoche et le sucré font souvent de fort belles noces.

À propos du palmipède, tiens, la recette la plus étrange se trouve dans **"À boire et à manger"**[7], la dernière bande dessinée de Guillaume Long, mélange hilarant et réussi de livre de cuisine, d'anecdotes de voyages, de gags et de conseils pratiques : le canard momifié ! Ce qui m'évoque Jacques Ménard, feu le charcutier-radiesthésiste qui momifiait animaux et saucissons dans son laboratoire de Villemomble. Il n'a, hélas, pas rédigé ses Mémoires… ■

(1) 10/18, 674 p., 10,20 €. (2) 10/18, 262 p., 7,50 €. (3) Robert Laffont, 960 p., 25,50 €. (4) Robert Laffont, 1188 p., 55,80 €. (5) Robert Laffont, 1 312 p., 32 €. (6) Manucius, 178 p., 34 €. (7) Gallimard, 144 p., 20 €.

Romans

Carnets gourmands

★★★★★

On en connaît qui n'achètent *Libé* que le vendredi pour se délecter de ses chroniques. Oh, bien sûr, Jacky termine toujours par une recette, mais, avant cela, il y a des rencontres en Corail, des conversations de bistrot, des confidences de taxi. Merveilleux.

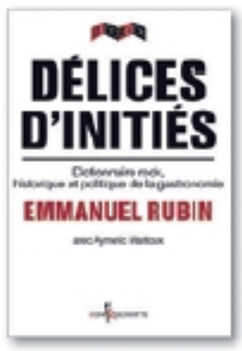
« Tu mitonnes !… L'hiver », de Jacky Durand, éd. Montparnasse, 216 p., 9 €.

Faut qu'ça saigne

★★★★☆

Végétariens s'abstenir : voilà 89 recettes glanées auprès d'autant de bouchers de l'Hexagone. Ce qui nous vaut quelques jolis intitulés, des fort ruraux gratin d'andouille au camembert et autre graissin (façon de rillettes) au très élaboré coussin de ris de veau.

« La Recette de mon boucher », de Marie Boyé-Taillan, éd. Hugo Image, 342 p., 14,95 €.



Cuisine et dépendances

★★★★☆

Cinéma, politique ou littérature, soit un regard gentiment universaliste sur les plaisirs de la table qui n'oublie ni la querelle du châteaubriand (avec un d ou un t ?) ni la sainte trinité du cassoulet (Toulouse, Carcassonne, Castelnaudary). Copieux.

« Délices d'initiés », d'Emmanuel Rubin, éd. Don Quichotte, 384 p., 19,90 €.

Le cru et le cuit

★★★★☆

Chroniqueur gastronomique anonyme et libertin assumé, François Simon se raconte. À part un peu de bicyclette, son quotidien se résume à bouffer, boire et baiser. C'est probablement un brin exagéré et, partant, fort troublant.

« Dans ma bouche », de François Simon, Flammarion, 276 p., 19 €.

GRAND ANGLE

Évasion

Cochons de première catégorie
Le porc ibérique, qui accumule un haut niveau de matières grasses insaturées, a souvent les pattes noires, d'où son autre nom de « pata negra ».

Destination Espagne

Considéré comme le meilleur jambon du monde, le "bellota" est issu du cochon ibérique, qui prospère dans les collines d'Estrémadure, le pays des conquistadors.

PAR ALIETTE DE CROZET - PHOTOS : GUNNAR KNECHTEL/LIFE-RÉA

LE PAYS DE L'OR NOIR

“Chaque jambon a son propre paysage que le maître coupeur doit comprendre”

Nico Jiménez, meilleur trancheur d’Espagne

Le point commun entre Hernan Cortés, Charles Quint et le jambon ibérico ? L’Estrémadure. Cortés y est né, l’empereur Charles Quint y est mort, et la majorité des porcs pata negra produisant le fameux jambon de bellota y est élevée. Cette région de l’Ouest espagnol reste encore sauvage – et les ornithologues attribuent à l’absence d’aéroport international le grand nombre de cigognes qui craquettent et l’incroyable biodiversité du parc national de Monfragüe, un des plus beaux d’Espagne. Mais, en arrivant dans ces collines boisées, l’on repère surtout des escouades de cochons. Ces porcs noirauds et plutôt athlétiques courent sous d’immenses chênes. Pendant la « montanera », de novembre à mars, ils se régalent de glands et de châtaignes dans les prairies séparant des villages qui n’ont guère changé depuis l’époque des conquistadors. Ainsi, les conquérants du Mexique et du Pérou, Hernan Cortés donc, et Francisco Pizarro, sont nés respectivement à Medellin et à Trujillo, bourgs bardés de couvents, de tours et de murailles. Comme Monesterio, proche de la ville de Badajoz, à la frontière du Portugal. Un musée du Jambon vient d’être inauguré dans cette commune qui chaque année, début septembre, écoule des milliers de bocadillos (sandwichs) lors de sa célèbre Journée du jambon. José Antonio Garrote Florencio exerce ses talents de salaisonnier pour la marque Sierra de Monesterio. « La graisse contenue dans les muscles caractérise le jambon ibérique, explique-t-il. Elle lui donne sa texture moelleuse et sa palette de saveurs. » Enlever le gras, c’est donc se priver du meilleur : une tranche de jambon ibérique se consomme en rouge – ou noir – et blanc. Ce côté suave, presque sucré, avec en arrière-goût une note un peu âpre, provient des glands dont les cochons en liberté se goinfrent (raisonnablement, l’ibérico n’est pas un gros mangeur) pendant leurs six mois de liberté. À 18 mois, ils sont tués et vidés, puis José Antonio masse les carcasses légèrement, pour en ôter le sang, un traitement réservé aux races porcines robustes. Les jambons sont ensuite enrobés d’un sel provenant des marais salants andalous. Pendant vingt-quatre à trente-six mois, ils vont s’affiner à une température maintenue aux alentours de 14 °C. À intervalles réguliers, le salaisonnier goûte la viande, à l’aide d’une sorte de sonde réalisée avec un os de cheval, pour s’assurer de sa bonne maturation. Puis le jambon est coupé, à la main de préférence. « Les machines chauffent trop la chair et font fondre la graisse, explique Nico Jiménez. De plus, chaque jambon ibérique a son propre paysage, qu’il faut comprendre pour le trancher correctement. »

Nico, maître « corteador », est une star, le meilleur trancheur de jambons d’Espagne ! Il a coupé la plus longue tranche de jambon du monde (19,20 mètres d’un seul tenant) et peut vous débiter en fines tranchettes un jambon de 10 kilos en une heure. Il a dessiné ses propres couteaux et donne des cours au Japon. Et on aurait bien besoin de ses avis affûtés lorsqu’on se promène le mardi matin au marché de Plasencia. Enserrée d’épaisses murailles, grouillant de palais et d’églises – dont une curieuse double cathédrale –, la ville est un carrefour commercial depuis le Moyen Âge. Ici, tous les vendeurs proposent sur leurs stands du jambon déjà tranché et mis sous vide – ce qui est pratique, peut-être, mais n’indique ni la date de l’emballage ni la réelle qualité du produit. Peu d’Estrémaduriens achètent au marché, préférant les petites charcuteries dans chaque village. On y trouve tout un choix allant de 40 à 160 euros le kilo, et le plus cher, sombre et sec, ne sera pas forcément de votre goût.

Mets de luxe, le « jamon ibérico de bellota » ne représente que 8 % de la production totale de jambon espagnol. Le pays compte, outre l’Estrémadure, deux autres grosses zones de production, au climat également sec et aride : celle de Salamanque, au nord, et celle de Huelva, en Andalousie, avec la ville de Jabugo (sa place principale s’appelle même place du Jambon). Mais une virée jambon en Estrémadure régalera, outre les amateurs de cigognes et de cochons, les amoureux d’histoire. On ne quittera pas la région sans visiter le monastère de Guadalupe, serti au pied des montagnes dans un décor de cape et d’épée. Impossible d’échapper au cochon, certes : mais ici, ce ne sont pas des jambons qui pendent derrière les barreaux des fenêtres, mais des chapelets de morcilla, le boudin aromatisé au piment rouge. Ici aussi furent cultivés les premiers piments et pommes de terre rapportés d’Amérique latine par les conquistadors. Les gourmands doivent décidément, beaucoup à l’Estrémadure. ■

Des vastes prairies plantées de chênes composent ce terroir

1

Régalade

Virée jambon

Pour une belle petite tranche, l’Estrémadure offre des adresses en or. Laissez-vous tenter.

Y ALLER En avion jusqu’à Madrid, puis 2 h 30 de voiture. Iberia, Easyjet, Air France, Ryanair, Air Europa desservent Madrid au départ de la France. Avec Vueling, vol quotidien à partir de 44,90 € l’aller simple. 0 899.232.400.

LE PAYS DES PARADORS L’Estrémadure compte cinq paradors, ces superbes palaces historiques, à bons tarifs hors saison (compter 120 € pour deux). Le menu du terroir (21 et 28 €) comprend toujours de la charcuterie.

- Notre préféré, Plasencia. +34 902.54.79.79. parador.es
- Hôtel rural Abadia de Yuste. À partir de 75 € pour deux avec petit déj’ dans une ancienne abbaye. Assortiment de charcuterie (20 €). +34 927.17.22.41. abadiadeyuste.com

À CACERES, DEUX RESTAURANTS À NE PAS RATER

- Don Fernando. Sur la grand-place de cette belle ville, tapas contemporaines. +34 927.21.42.79. casadonfernando.com
- La Tahona. Un méga-plateau de cochonnailles précède le cochon de lait cuit au four (compter 30 €). +34 927.22.44.55. restaurantelatahona.com

Office espagnol du tourisme : 01.45.03.82.50. spain.info/fr
Pour l’Estrémadure : turiex.com ■ A. de C.

2

3

Vingt-quatre mois minimum Après découpage de la carcasse **(1)** et un léger drainage manuel pour évacuer le sang des muscles de la viande, Juan Mateo Arizonis, de l'entreprise Cinco Jotas, couvre le jambon de sel **(2)**. Grâce à un carottage effectué avec un os de cheval, il peut goûter la viande et surveiller sa conservation et sa maturation **(3)**.

Tout un art Trois couteaux sont nécessaires pour couper le jambon : le premier ôte la couenne, le deuxième taille dans le gras et le troisième, le plus souple, souleve la viande avec délicatesse.

LET'S GO ! AUBRAC...

Grâce à ses vaches au pelage doré, à l'aligot et à la bonne viande, le plateau partagé entre Auvergne et Languedoc vit en toute saison.

PHOTOS : BARTOLI/FEDEPHOTO ; DEGASTEMS.FR ; D. R.

PAR ALIETTE DE CROZET

A deux heures de Montpellier, de Toulouse et de Clermont-Ferrand, le plateau-île de l'Aubrac – entouré d'eau par les vallées du Lot et de la Truyère – offre ses 250 000 hectares de prairies à plus de 1 300 mètres d'altitude. Il y a quelque chose de mystique dans cet « Alto Braco » (« haut lieu ») où la dômerie du minuscule hameau d'Aubrac offrait refuge aux pèlerins de Compostelle. Sur cette terre d'élevage, paturages et « montagnes » accueillent depuis la nuit des temps les vaches d'Aubrac au pelage doré. Rustique, la race est « mixte », à la fois « allaitante » et laitière.

Dans les années soixante, la recherche de hauts rendements la met en péril. Les fermiers, comme l'inénarrable Raymond « Capou », qui exerce aussi le rôle de « Père Noël officiel », ou encore André Valadier et ses fils, à la ferme des Clauzels, prendront le temps, l'hiver, s'il n'y a pas trop de vêlages, de vous raconter son sauvetage. D'abord, la coopérative Jeune Montagne fut fondée pour récupérer le lait, matière première de la tomme fraîche avec laquelle on confectionne l'aligot, cette purée aillée de pommes de terre et de tomme. Ensuite furent attribués des labels comme Fleur d'Aubrac (viande d'aubrac croisé de charolais) ou Bœuf fermier Aubrac. Aujourd'hui, la coopérative associe 50 producteurs et a créé 60 postes salariés. Quant au troupeau, il est passé de 90 à… 150 000 têtes de bétail. Surtout, cette renaissance a fédéré le plateau, partagé entre trois départements et trois régions : ici, on est avant tout « aubracien ». Pour preuve : la future création, à l'aube 2014, du parc naturel régional de l'Aubrac. Être « aubracien », cela signifie bien sûr savoir faire filer l'aligot, en touillant les exactes proportions de tomme et de patate, acheter ses vrais couteaux Laguiole dans la ville du même nom, et boire l'apéro chez Bastide, devant la belle église de Nasbinals.

L'hiver, quand la neige tombe, le village des pèlerins se transforme en petite station familiale, une des cinq du plateau. On randonne en raquettes autour de lacs polis par l'époque glaciaire, comme celui de Saint-Andéol, en croisant des oratoires et des croix, en tutoyant le ciel qui semble à portée de main sur ces grands espaces dénudés. Le printemps ressuscitera une flore unique, l'une des plus riches d'Europe. ■

Pratique

Arpenter le plateau

Décembre est un mois idéal pour visiter les fermes et les villages de granit.

Avoir. Les fermiers ouvrent leurs portes. Raymond Capoulade fait visiter son grenier où s'accumulent 6 000 objets sur la vie rurale. Il loue aussi deux gîtes et des chambres d'hôtes (50 € pour deux). 05.65.44.31.63. Réserver la visite de la ferme des Clauzels à La Terrisse. 05.65.51.59.78.

Manger Pour dévorer une côte de bœuf ou un steak énorme, accompagné d'aligot : La Route d'argent-Chez Bastide, à Nasbinals (côte de bœuf pour deux ou trois : 50 €, plateau de cochonnaille : 11 €). 04.66.32.50.03.

Acheter de la viande Maison Conquet, à Laguiole, 05.65.44.31.93. Gérard Boulet, à Aumont-Aubrac, 04.66.42.80.32. Il ravitaille son beau-frère, Cyril Attrazic, le seul étoilé de Lozère (hôtel-restaurant chez Camillou).

À faire Bertrand Raynal organise des raids nordiques avec bon steak sur la braise et nuits dans son buron. 06.82.21.30.43. rando-aubrac.com.

Se loger La Borie de l'Aubrac, à Nasbinals. Dans un décor de Far West. 95 et 130 € pour deux avec petit déjeuner. Table d'hôtes : 30 €. 04.66.45.76.97. borie-aubrac.com

Le Spot (1)

L'hôtel de la Poste, à Charolles

L'entrecôte grillée vient à point avec la déco design, dans le sud de la Bourgogne.

Frédéric Doucet a reçu cette année une étoile pour la finesse de sa cuisine. Mais on vient aussi en Saône-et-Loire, dans ce berceau de la race charolaise, pour un sublime bœuf bourguignon ou une entrecôte grillée sur plaque de fonte. On dîne dans la nouvelle salle de restaurant, on dort dans une des chambres refaites de l'hôtel ou dans son annexe en face, la villa des Kiwis. Et comme on est tout près de la Maison du Charolais, on y apprendra tout sur les beaux culards à l'arrière-train rebondi, avant, aux beaux jours, d'aller à leur rencontre dans les champs. ■ *Chambres à partir de 70 €, petit déjeuner 13 €. 03.85.24.11.32. hotel–laposte-doucet.com*

Entre le golfe de Propriano et les aiguilles de Bavella, émergeant des chênes verts et des châtaigniers de l'Alta Rocca, cette ferme-auberge réalise ses jambons, coppas, lomos, saucissons à partir de ses

cochons corses. Dès le 8 décembre, on y sert, le week-end, un menu unique autour du figatellu (saucisse de foie). Grillé, il s'accompagne de polenta de châtaignes, de brocciu et d'un œuf frit (40 € par pers.). Le week-end, les 17 chambres n'acceptent que les demi-pensionnaires (de 185 à 400 € pour deux). En semaine, les chambres sont aussi proposées avec juste le petit déjeuner, à partir de 110 €. *apignata.com*

Le Spot (2) A Pignata, en Corse-du-Sud

À emporter

Le couteau qui s'agrafe

Il se porte agrafé dans la poche d'une chemise, d'un pantalon, ou au rebord d'un sac. Ayant la forme du Thiers, ce petit couteau extra-plat allie le high-tech et la tradition française. Ultraléger, il possède un mécanisme d'ouverture et de fermeture américain (liner lock) sécurisant. Sa lame de 8,9 cm est fabriquée avec un acier de première qualité à haute teneur en carbone (0,50 %), contenant également 15 % de chrome et 1 % de molybdène. Au final, un fidèle allié qui vous suivra du restaurant à la rando.

Couteau Thiers liner lock. 49,90 €. natureetdecouvertes.com

Envie de viande

Du bio, du bon dans le Luberon

Au centre du village de Coustellet, la Maison Gouin existe depuis 1928. Olivier Gouin a développé cette enseigne en joignant à la boucherie une épicerie, une cave à vins, un magasin de chaussures et… un restaurant. On y propose des viandes d'exception : **agneau de Saint-Affrique ou de la Crau, porc du Ventoux, aubrac…** (formule à 18 €), 04.90.76.90.18 et gouin-traiteur.com. On dort au Vieux Bistrot, maison d'hôtes offrant une vue panoramique sur le Luberon, 04.90.76.82.08.

Le QG de la race parthenaise en Gâtine

À l'entrée de la ville médiévale de Parthenay, Robert Reveillaud met en valeur l'excellence de cette **viande poitevine** dès le menu du terroir à 19,90 €. Chambres pour deux de 55 à 62 €. Hôtel du Nord : hotel-restaurant-parthenay.com

Émincé de bœuf écolo à Troyes

Au Bistroquet, l'**andouillette 5A** est fabriquée maison. On y vient aussi pour l'émincé de bœuf accompagnant le céleri rémoulade. 03.25.73.65.65. Avant de rejoindre sa chambre à l'Ibis Styles, le premier hôtel de France garanti BBC, bâtiment basse consommation (103 € pour deux). ibis.com.

La bonne chère à Bordeaux

Au cœur de la ville, la rue Porte-de-la-Monnaie remplit les estomacs et allège les portefeuilles. Surtout lorsqu'on pénètre dans La Tupiña (photo), antre de la bonne chère du Sud-Ouest. De la pantagruélique **côte de bœuf de Bazas** au **poulet rôtissant dans la cheminée**, en passant par la soupe mitonnant dans le chaudron, rien n'existe en portion régime. En face, dans la même rue gourmande, Xira, comme on surnomme le maître des lieux, Jean-Pierre Xiradakis, a aménagé les cinq chambres d'hôtes chics de la Maison Fredon avec sa collection de design perso : Jean Prouvé, Ettore Sottsass, du beau linge (de 180 à 250 € la nuit), 05.56.91.56.37.

LES ÉTOILES DU SPORT

PHOTOS : KMSP/DPPI – POOL/MILLEREAU

Lucie Décosse

DES ÉTOILES PLE

La judoka n'ira pas aux prochains JO de Rio mais savoure son sacre de

Marraine en 2005 de la judoka Géraldine Mentouopou, Lucie Décosse est une fidèle des Étoiles. Également membre du comité d'éthique, la triple championne du monde de judo (en 2005 en moins de 63 kilos, puis en 2010 et 2011 en moins de 70 kilos) revient de Guyane, la terre de sa mère, où elle a reçu un accueil «fabuleux».

VSD. **En 2011, le thème de votre conférence à l'université était prémonitoire…**

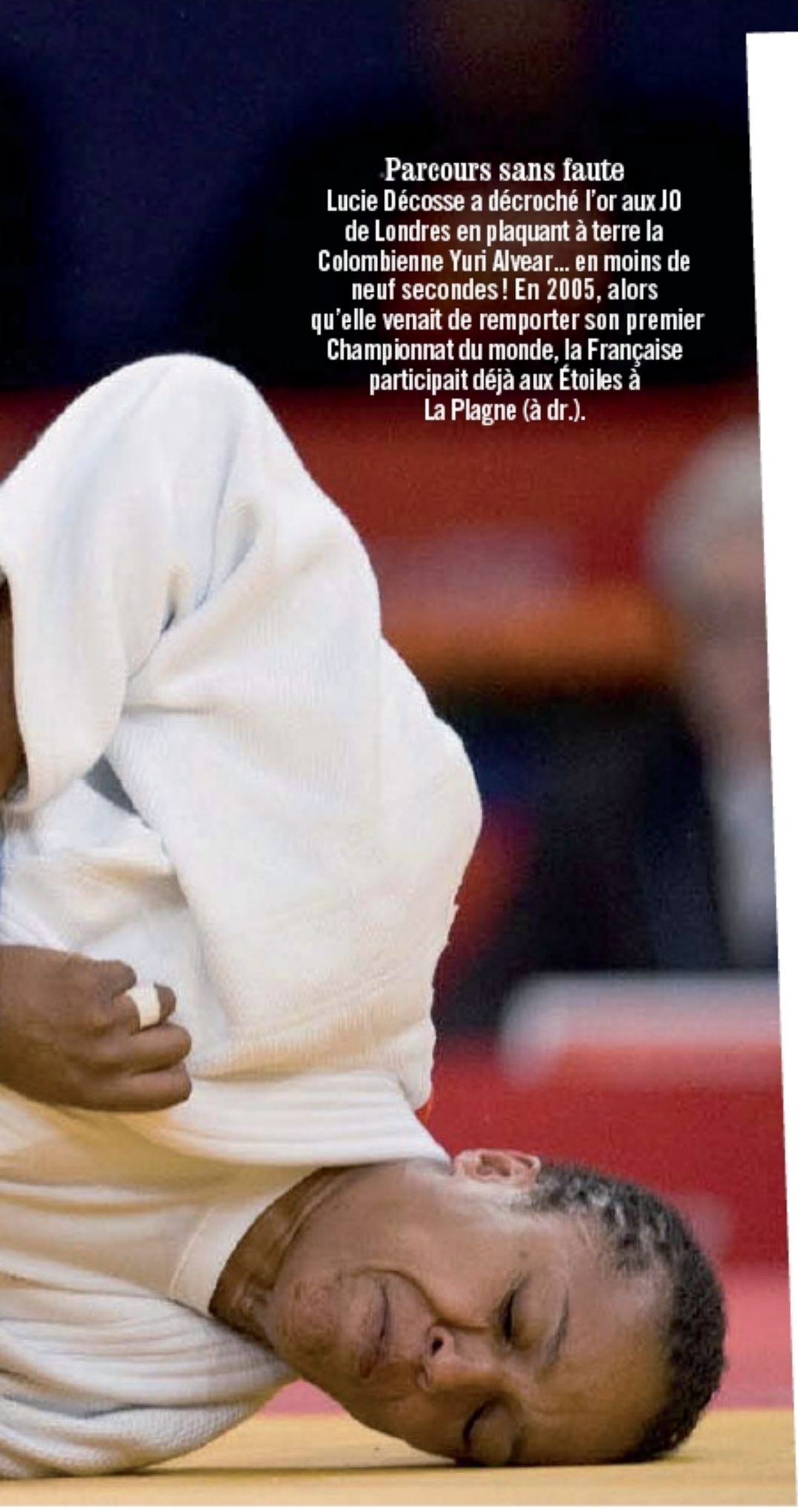
Lucie Décosse. En effet, cela s'intitulait «Comment préparer un titre olympique». Faire cette conférence m'a permis de mettre les choses au clair dans ma tête, de mieux organiser ma préparation en la formalisant. C'est à partir de ce moment-là que j'ai pris en compte mon objectif et pu travailler à fond dans tous les domaines, en m'entourant des gens les plus compétents.

VSD. **Que vous manquait-il?**

L. D. J'ai beaucoup travaillé la préparation physique et les séances vidéo. Je suis allée chercher un psy du sport, je n'en avais jamais eu. C'est sur le plan mental que ça pêchait le plus chez moi: j'avais beau avoir gagné beaucoup de médailles et de titres, il me manquait la confiance en moi et l'agressivité.

VSD. **Que diriez-vous à un jeune qui veut mener sport et études de front?**

L. D. Je lui dirais que c'est bien sûr possible, à condition d'étaler ses études. J'ai suivi pendant six ans une formation de journaliste qui n'en dure que trois habituellement. On ne peut pas être un sportif de haut niveau sans prendre son temps pour ses études, car il est impossible d'exceller dans les deux. La priorité quand on est à l'Insep, c'est le sport. Je conseillerais aussi aux jeunes de bien cibler leurs études: en judo, il fallait que ça colle avec mon emploi du temps. Le judo est un sport où l'on voyage beaucoup et surtout où l'on s'entraîne ensemble, puisqu'il faut combattre avec des partenaires. Si on rate un entraînement, on ne peut pas le rattraper tout seul dans son coin. Donc, ce n'est pas un emploi du temps souple et ce n'est pas si simple de trouver un cursus qui vous plaise et qui ne soit pas un frein à votre progression sportive.



Parcours sans faute
Lucie Décosse a décroché l'or aux JO de Londres en plaquant à terre la Colombienne Yuri Alvear… en moins de neuf secondes ! En 2005, alors qu'elle venait de remporter son premier Championnat du monde, la Française participait déjà aux Étoiles à La Plagne (à dr.).

IN LA TÊTE

Londres, qu'elle fêtera à La Plagne. PAR PATRICIA OUDIT

VSD. Que représentent les Étoiles pour vous?
L. D. Une récompense ! Généralement, nous, les judokas, on part s'entraîner au Japon en décembre, au moment de cet événement. Mais quand on peut y aller, c'est une semaine tellement géniale qu'on n'a pas envie que ça s'arrête. En 2005, avec Gwladys Épangue *[double championne du monde de taekwondo, NDLR]*, on était toutes les deux marraines. Comme on a autant l'esprit de compétition l'une que l'autre, et qu'on voulait absolument faire gagner notre binôme, on n'a pas arrêté de se vanner, c'était délirant… Chez les judokas, les Étoiles ont vraiment une super-réputation.
VSD. Vous revenez d'un voyage en Guyane, où vous avez pu évaluer votre notoriété.
L. D. C'était dingue ! Là-bas, on m'a fêtée comme une héroïne. Et depuis mon or olympique, tout le monde me reconnaît, on me dit bravo, on m'applaudit. Je constate qu'en judo nous avons de la chance. Mis à part les réflexions machistes que l'on continue parfois d'entendre comme quoi le judo féminin n'est pas du judo, la Fédération a toujours traité les hommes et les femmes à égalité. Si je combattais dans la même catégorie – celle des lourds, qui est reine – que Teddy Riner, je suis convaincue que j'aurais autant de présence médiatique que lui. Il y a dix ans de cela, Céline Lebrun, la meilleure judoka de l'époque, ne passait pas à la télé en prime time et ne faisait pas la couverture de *L'Équipe* ! ■

Spécial Noël

Une Box pour les fans

Parler tennis avec Guy Forget, causer ballon rond avec Lilian Thuram ? C'est désormais possible grâce à la Box des Étoiles.

Laurent Blanc, Dimitri Yachvili, Fabien Galthié, Brahim Asloum, Alexis Vastine, Marie-Jo Pérec, Muriel Hurtis, Stéphane Diagana, Martin Fourcade, Lucie Décosse, Mathieu Crepel, Alain Bernard, Julien Lizeroux, Michaël Llodra… Pas moins de soixante-deux champions dans vingt disciplines ont signé pour la Box des Étoiles, soit une demi-journée d'exception qui permettra aux fans de rencontrer un champion du monde ou un médaillé olympique, d'écouter ses conseils et confidences, mais aussi de découvrir les coulisses de la compétition de haut niveau et de la pratiquer. Les rencontres terrestres se dérouleront à l'Insep à Vincennes. Les sports d'hiver seront pratiqués dans la station partenaire de chaque sportif avec la participation de l'ESF. Enfin, les sports d'eau et outdoor seront disponibles à partir d'avril 2013, dans une région de bord de mer. ■ P. O.
En vente sur laboxdesetoiles.com au prix de 299 €.

Mots fléchés

Reportez les douze lettres numérotées et trouvez **l'identité d'un troisième chroniqueur de l'émission « C à vous ».**

DANS LE DOS / ANALOGUE
DIT SANS CESSE / HOMME AU MOULIN
RELATIFS AUX SOINS
JOIE DE SCOUT / BLÉ
ESPACE LITTORAL / IL FAIT L'UNISSON
ENLEVER LES HERBES NUISIBLES
FORMATION MUSICALE / CLAIRSEMÉ
LIEUTENANT / NATIONALISE
FORME D'UN PAIN DE SUCRE
TABLES DE MARCHÉ
CESSATION
EN DEHORS DU COURT / PROVENANT DE
FOND DE CUVE / VINS
FASCINATION / A UNE ACTION
À LA MODE DE LONDRES / DOCILE
NOURRICE DE DIONYSOS / BROCOLI
MONTRER SA CRAINTE
CRIER COMME LE CORBEAU / NIAISE
8
À DÉNONCER / ARTISTE AU JAPON
6
NOMBRE IMPORTANT / COGNER
CITÉ EN MAYENNE
PIERRE FINE BLEUE / DÉFRICHER
TROUVER LA CLÉ / PAS SAIN
GALON TISSÉ
MENEUR D'HOMMES
ÉPOUSE DE CHARLES BOVARY
PROCHE DU SUD / FERME RUSSE
APPRÉCIÉE À SA JUSTE VALEUR / ENDUIT
4
SON PRÉNOM
PLACÉE CHEZ LE NOTAIRE
SILENCIEUX
POUR ABRÉGER
FLEUVE D'EUROPE / GESTES TENDRES
FIXER UN RAIL / SAUTEZ VITE SUR LA BONNE !
DIMINUTION PHYSIQUE
9
FLUIDE VITAL / DE LILLE À MARSEILLE
PROPRE ET NET
APRÈS CELLE / RENDRE COUPANT
ENSEMBLE DE DIRIGEANTS
RECHERCHE PRÉPARATOIRE / ANGOISSES
DOMAINE DE LA BEAUTÉ / DÉTENIR
SON NOM
CHAÎNE DE RADIO / THÉ OU BONBON
BRUIT DE BRIS / A PROUVÉ SA GAIETÉ
AIR DES BEATLES
IL S'Y ENTEND EN OREILLES / AUGMENTÉ
LANGUE ROMANE
VENT GÊNANT / QUEL TYPE !
BULLETIN OFFICIEL / L'ASTATE
DÉMENTS
TOURNOI
BAS-RHIN ET HAUT-RHIN / MACULÉ
BOULETTE DE MORUE
REVOIR L'ORDRE / UTILE À LA GLACE
TOUJOURS PRÉSENTE / ABÎMA LA PÊCHE
DOTÉ D'ENTAILLES / SYNDICAT
LENTE, AU DÉBUT / GARDÉS EN TÊTE
PRÉCÈDE *LIBITUM*
APPAREIL DE LEVAGE / LONGUEUR DE TEMPS
RÉSERVE D'EXPLOSIFS / RUISSEAU
FIT BLOC / FAISANT RIRE
HABITUÉ AU COMBAT
GÉNÉRAL
5
LIEUX ÉTOUFFANTS
12
ACCENT

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

ÉLÉMENT D'UN ANCIEN ALPHABET
DEVANT CE QUI EST À TOI
GROUPE DE GARDIENS
LUSTRER
MÉGA-OCTET
MESURE À PÉKIN
MARQUE DE DÉDAIN
SUR LE BARBECUE
IL IMPLIQUE UNE SUITE
DISCOURS ÉLOGIEUX
À LUI
IL COLLECTIONNE LES SUCCÈS
TSIGANE
GENDRE DE MAHOMET
BAS SALAIRE
2
DE CONSISTANCE MI-LIQUIDE, MI-SOLIDE
CHEVAL CONVOITÉ
IL MOUSSE EN ITALIE
GOÛTS
APPENDICE NASAL
IL EST VENDU NON MONTÉ
7
FÉMUR OU HUMÉRUS
TROUBLE
SON NOM
C'EST BIEN PEU
PAROLES IMPIES
SIX EN ROMAIN
DÉFAUT PESANT
BAISER D'ENFANT
BOUCLIER D'ANTAN
SON PRÉNOM
DIGUE
ACTE D'OPPOSITION
COLLE, BICHE
AVANT LA MATIÈRE
CORRIGÉ
FAIRE FUMER
LOGIQUES
RITE HINDOU
ARTICLE INDÉFINI
IL EXPRIME LE MAL
LIQUEUR FRUITÉE
PREMIER LANGAGE
AVARES
ARGON AU LABO
PIÈCE DE HARNAIS
PÉNIBLE ENVIE
JAZZ VOCAL
DEMI ANGLAIS
EXTRÉMISTES
TOUFFES DE JEUNES TIGES
BOUCHE DE FEU
MIS AU POINT
DÉPLACÉ
CAUSÉE PAR
AFFLUENT DE LA SARTHE
ELLES ABRITENT LES SANTONS
11
AVENTURE À VIVRE
ERREUR FÂCHEUSE
RÉGION DE GAP
DU PASSÉ
INFINITIF
PAGE DE CAHIER
BELLE FILLE
CONSEILLÈRE DISCRÈTE
3
IL SE TIENT D'ÉQUERRE
HÉROÏNE DE ZOLA
ESPRITS
AFFAIBLIR L'ORGANISME
UNIVERS MAGIQUE
BACS À LINGE
1
MANQUER D'ADRESSE
CÉRÉMONIAL
CHEMIN DE RIVE
INVIOLABLE
ATTENTION !
SEMBLABLE
IL DONNE LA RAISON
FIENTE D'OISEAUX
ARRIVÉS AU MONDE
INTÉRIEUR DE POUPÉE
FRANCHIS D'UN BOND
IL ENRICHIT CELUI QUI EN POSSÈDE
PLAT
FAUX MARBRE
DES ANNÉES ET DES SIÈCLES
GOUTTER
PETITES CHOSES
FIBRE VÉGÉTALE
RANGS DE PERLES
DISTANCE
ÉGAL
SUSPENSE À L'AMÉRICAINE
NICKEL
10
GRANDE PUISSANCE
MENTIONNÉE EN DÉTAIL
BERNÉE
COUPLET DE MUSIC-HALL
CHAQUE JOUR Y NAÎT
AMENER JUSQU'AU RECYCLAGE

RCI-Jeux.com / Solution des jeux dans le prochain numéro. Photos : D. R.

Horoscope

SEMAINE DU 6 AU 12 DÉCEMBRE 2012

Découvrez vos affinités astrales en appelant le 0 892 685 485 (0,35 €/min)

PAR VÉRONIQUE SAMBAIN, ASTROLOGUE

Bélier 21 MARS - 21 AVRIL

POUR ELLE. Au lieu d'imposer, donnez vos raisons. Le partenaire peut tout entendre, mais encore faut-il que vous soyez claire. C'est ainsi qu'une situation que vous croyiez mal partie pourra se décanter.

POUR LUI. Pensez à long terme. Soyez stratégique. Professionnellement, demain se prépare aujourd'hui.

Taureau 22 AVRIL - 21 MAI

POUR ELLE. Un associé rigide, des concurrents coriaces… Les relations professionnelles se tendent parfois jusqu'au procès. Même si ça ne va pas jusque-là, préparez-vous à batailler ferme pour obtenir gain de cause.

POUR LUI. Impossible de vous tirer les vers du nez. En pleine introspection, vous vous murez dans le silence. À votre fiancée de se faire une raison. Ou pas.

Gémeaux 22 MAI - 22 JUIN

POUR ELLE. Ayant le moral, vous comptez bien le garder. S'il y a des tensions, vous surfez dessus avec aisance. Si votre chéri est morose, vous déployez tous vos talents pour le faire revenir à plus d'optimisme.

POUR LUI. De nouveaux projets professionnels exigent une réactivité immédiate. Parce que ça bouge enfin, vous êtes plus que jamais motivé.

Cancer 23 JUIN - 22 JUILLET

POUR ELLE. Vous ne cherchez pas le conflit, loin de là. Avec tact, vous imposez une distance de sécurité et amenez vos interlocuteurs où vous le souhaitez.

POUR LUI. La complicité amoureuse se base essentiellement sur la communauté de vues, le partage de valeurs.

Lion 23 JUILLET - 22 AOÛT

POUR ELLE. Pour faire plaisir, vous avez tendance à tout payer. Ça part d'un bon sentiment, mais vous vous mettez dans une situation financière difficile.

POUR LUI. Vous suivez votre idée avec rigueur. Cette obstination rassure vos partenaires de travail. Parce qu'on sait que vous y arriverez, on vous suit.

Vierge 23 AOÛT - 22 SEPTEMBRE

POUR ELLE. L'attention que vous portez aux détails freine l'évolution de vos travaux. Cela agace, mais, grâce à vous, de grosses erreurs sont évitées.

POUR LUI. Il est temps de vous octroyer un peu de liberté. Vous ne perdez pas une occasion de vous évader du quotidien.

Balance 23 SEPT. - 22 OCT.

POUR ELLE. Le quotidien est géré avec détermination et lucidité. Vous projetant à long terme, vous assurez vos interventions.

POUR LUI. Vous avez le goût de la belle ouvrage et le désir de vivre bien parmi les gens que vous côtoyez tous les jours au bureau.

Scorpion 23 OCT. - 22 NOV.

POUR ELLE. Une humeur en dents de scie résulte d'un malaise passager. La perte de documents, une panne de matériel vous fragilisent. Ce n'est pas grand-chose, mais cela prend chez vous des proportions incroyables.

Le signe de la semaine

Sagittaire

23 NOVEMBRE - 21 DÉCEMBRE

POUR ELLE. À vos côtés, un partenaire solide. Son carnet d'adresses, son soutien, peut-être même son aide financière permettent de concrétiser les projets dont vous rêvez depuis longtemps.

POUR LUI. Ne prenez aucun risque. Même s'il est très excitant de jouer avec le feu, vous n'avez pas tous les éléments en main. Planifiez et collectez le maximum d'informations ou vous irez droit dans le mur.

Estelle Denis
Née le 6 déc. 1976

D. R.

POUR LUI. L'attirance est réelle. Mais l'instabilité de l'autre vous renvoie à vos propres doutes.

Capricorne 22 DÉC. - 20 JANV.

POUR ELLE. Rassurée par la bonne tournure de vos activités, vous pouvez baisser la garde et vous laisser aller au plaisir. Jeu de séduction, sensualité exacerbée, vous dévoilez vos charmes à qui vous plaît.

POUR LUI. Votre rigueur vous propulse en tête. On vous fait confiance parce qu'on vous sent sûr de vous, donc on vous soutient.

Verseau 21 JANV. - 19 FÉV.

POUR ELLE. Vous êtes bien entourée. Par la famille. Par les amis. Et aussi par une personne qui se sent irrésistiblement attirée par votre charme. Le bien-être ressenti alimente des projets personnels ambitieux.

POUR LUI. L'esprit d'équipe qui vous anime motive vos collaborateurs. Ensemble, vous allez plus loin que prévu.

Poissons 20 FÉVRIER - 20 MARS

POUR ELLE. Vos projets sont dans l'air du temps, vous devez toucher le but la première. Pour cela sont mobilisées toutes vos forces et toute votre énergie.

POUR LUI. Pris par votre travail, vous n'aspirez qu'à la détente, au plaisir, en compagnie de charmantes personnes. ■

Solution des jeux

DU NUMÉRO PRÉCÉDENT

MOTS FLÉCHÉS

■	R	■	P	■	A	■	I	■	C	■	T	■	R	■	B	■	R	■	K	■	I	■	H	■
H	E	R	A	■	C	A	M	B	R	E	R	■	E	O	R	■	E	P	O	■	S	A	U	T
■	C	A	R	A	T	■	A	R	A	B	I	C	A	■	A	R	C	■	A	F	F	I	N	E
R	E	C	U	L	E	R	■	A	N	E	■	R	■	D	I	■	R	O	L	E	■	S	■	S
■	P	O	T	I	R	O	N	S	■	N	O	U	V	E	L	L	E	■	A	R	D	E	N	T
S	T	R	I	E	■	D	I	E	S	E	R	■	E	C	L	O	P	E	■	M	A	■	O	■
■	I	N	O	N	D	E	E	■	A	■	E	S	T	H	E	T	I	C	I	E	N	N	E	S
A	F	I	N	■	A	R	R	A	N	G	E	E	■	E	■	I	R	A	I	T	■	E	■	V
■	■	■	■	■	■	■	■	I	D	E	■	R	A	T	T	E	■	L	■	E	L	F	E	■
■	■	■	■	■	■	■	F	R	A	N	C	I	S	■	A	■	T	E	R	■	E	■	S	I
■	■	■	■	■	■	■	■	■	L	A	I	N	I	E	R	E	S	■	A	L	A	I	S	E
■	■	■	■	■	■	■	A	R	E	■	T	E	E	S	■	M	A	H	L	E	R	■	A	■
■	■	■	■	■	■	■	■	E	■	P	R	E	■	S	O	I	R	E	E	S	■	G	I	S
■	S	■	E	■	D	■	A	P	E	R	O	■	C	E	P	E	■	L	■	E	P	E	E	S
A	U	T	O	■	A	C	U	L	■	O	N	D	E	■	A	T	E	L	I	E	R	S	■	O
■	R	E	L	A	X	A	T	I	O	N	■	E	L	E	C	T	R	O	N	■	O	T	E	■
A	V	R	I	L	■	B	R	■	B	O	U	C	A	N	I	E	R	■	N	A	■	U	N	S
■	I	R	E	■	P	R	E	S	E	N	T	E	■	S	T	R	A	T	E	G	I	E	■	I
E	V	I	N	C	E	E	■	L	I	C	E	N	C	I	E	■	T	R	E	I	L	L	I	S
■	R	E	■	S	O	L	A	I	R	E	■	C	O	L	■	A	U	■	S	T	■	L	U	E
P	E	R	S	A	N	■	A	P	A	R	T	E	■	E	L	I	M	E	■	E	M	E	T	S

Le titre est : ***ON NE VA NULLE PART.***

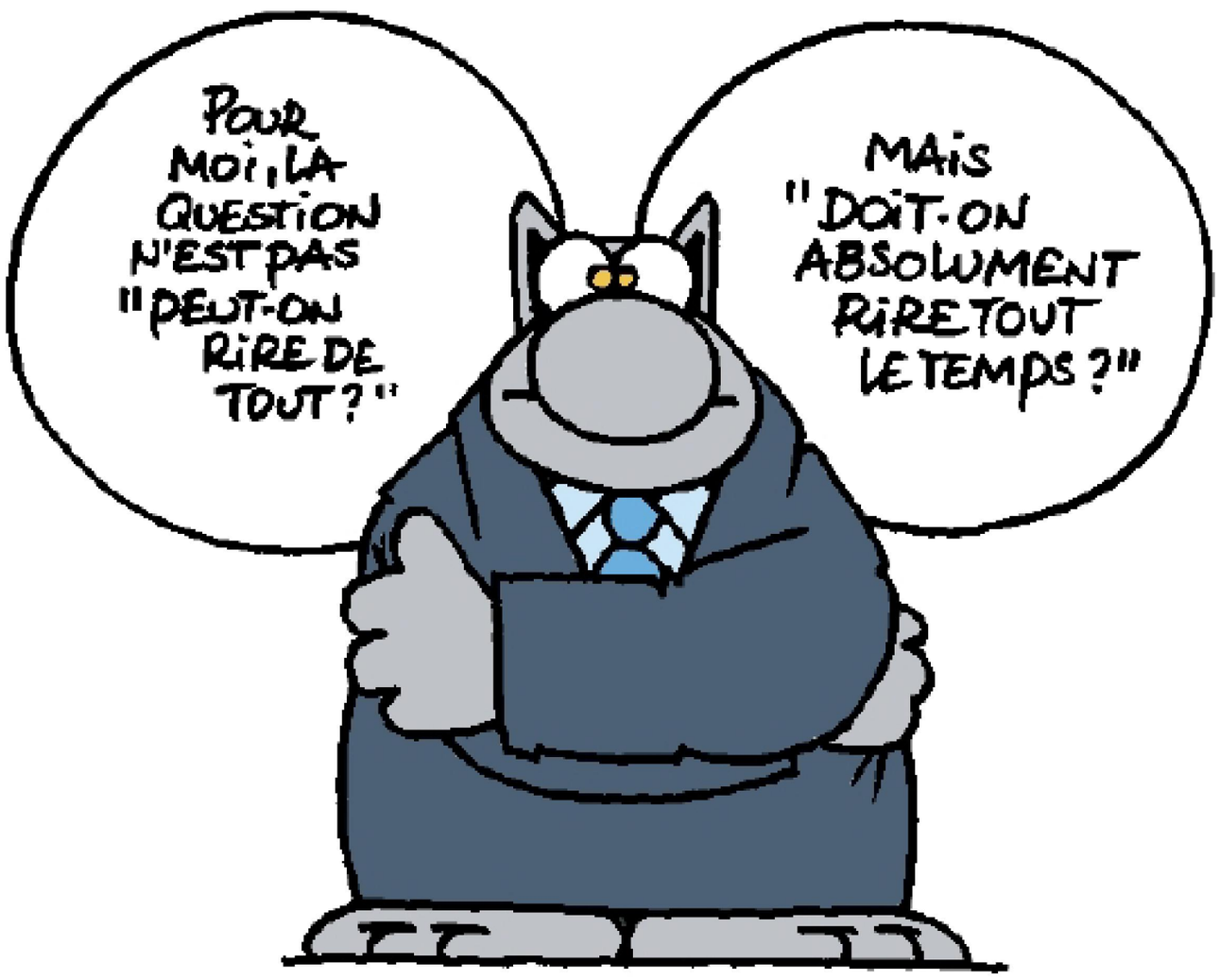
La griffe du Chat

PAR PHILIPPE GELUCK

POUR ÉVITER TOUT DÉRAPAGE, JE TE PROPOSE DE CHOISIR TOI-MÊME TON GAG ET DE NE PAS VENIR TE PLAINDRE APRÈS...

DE GAULLE - AYRAULT

2 ÉPOQUES 2 GESTUELLES



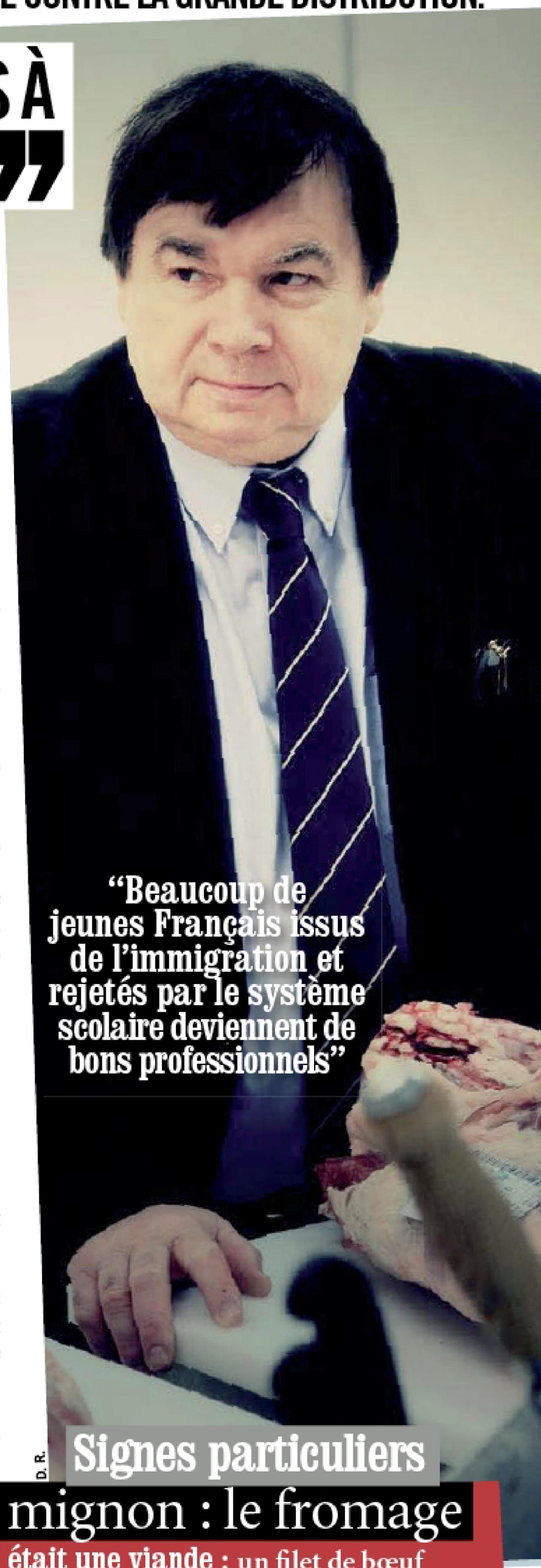
Sans concession

PAR FLORENCE BELKACEM

Christian Le Lann ISSU D'UNE FAMILLE DE BOUCHERS, LE PRÉSIDENT DE LA CONFÉDÉRATION FRANÇAISE DE LA BOUCHERIE BATAILLE CONTRE LA GRANDE DISTRIBUTION.

"UNE ENTRECÔTE N'A PAS À RENTRER DANS UNE BARQUETTE !"

VSD. Qu'est-ce qui peut convaincre un jeune de devenir boucher en 2012 ?
Christian Le Lann. On commence dans ce métier comme apprenti et l'on peut finir comme patron artisan. Et, dans nos métiers, l'ascenseur social fonctionne !
VSD. Pas de discrimination non plus chez les artisans bouchers ?
C. L. L. Oh non ! On a beaucoup de jeunes Français issus de l'immigration qui ont été rejetés par le système scolaire et deviennent de bons professionnels. Par exemple, je suis heureux de constater que c'est un boulanger tunisien qui est devenu meilleur ouvrier de France pour ses baguettes !
VSD. Donc, artisan boucher, c'est un métier d'avenir ?
C. L. L. Bien sûr. Nous comptons aujourd'hui huit mille jeunes dans nos centres de formation d'apprentis bouchers. Et le chiffre croît d'année en année.
VSD. Quel salaire pour un jeune qui débute ?
C. L. L. Entre 1 600 et 1 800 euros brut pour un jeune de 18 ans qui possède un CAP, et ensuite le salaire grimpe. On offre quatre mille places de bouchers aujourd'hui et on a du mal à pourvoir les postes.
VSD. Ce sont vos parents qui vous ont donné le goût de la viande ?
C. L. L. Plutôt mon grand-père maternel. C'est lui qui, en 1922, a ouvert la boucherie que je gère toujours et qui est située dans le 20e arrondissement à Paris. Pour mon grand-père, il était hors de question que sa fille n'épouse pas un boucher. C'est ainsi que mon père a dû apprendre le métier… Et ma mère, à 94 ans, se tenait encore debout dans la boutique.
VSD. Demander à un boucher si sa viande est bonne, c'est une question bête ?
C. L. L. Pas du tout. Si vous allez chez un artisan, c'est que vous recherchez la qualité. Et nous, les artisans bouchers, nous nous sommes regroupés dans une marque collective, L'Original, qui certifie que nos vaches sont bien françaises.
VSD. Si je vous dis « poudre Activa », que me répondez-vous ?
C. L. L. Colle à viande…
VSD. Faite à partir de plasma sanguin animal, elle permet de coller plusieurs viandes de qualité différente entre elles et de donner ainsi l'illusion au consommateur qu'il va manger un bon steak…
C. L. L. Je laisse ça aux autres.
VSD. C'est qui, les autres ?
C. L. L. Les industriels. Moi, comme mes collègues, je vends de la viande et des muscles qui n'ont pas besoin d'être reconstitués.
VSD. La boucherie industrielle et un artisan, ce sont deux mondes différents ?
C. L. L. Force est de reconnaître que l'industrialisation de la viande est une réalité dans notre pays et qu'elle est encouragée par la grande distribution. Nous, au contraire, on se bat pour privilégier le circuit court, c'est-à-dire la relation éleveur-artisan boucher. D'ailleurs, un boucher peut encore être un boucher abattant : c'est lui qui va chez l'éleveur choisir ses bêtes et les faire abattre. Chez les industriels, on rejette cette approche.
VSD. Que voulez-vous dire ?
C. L. L. À une réunion à laquelle je participais avec le précédent ministre de l'Agriculture, un représentant de la grande distribution a dit au ministre : « Dites aux éleveurs de se tourner vers des races bovines plus petites et génétiquement modifiées pour que l'entrecôte rentre dans une barquette de rayon frais. » Non, la vocation d'une belle entrecôte n'est pas de rentrer dans une barquette ! Nicolas Sarkozy a fait trop de cadeaux à la grande distribution avec sa LME.
VSD. Sa quoi ?
C. L. L. La loi de modernisation de l'économie, qui nous a fait tant de mal et qui a réjoui tous les grands de la grande distribution. Car, depuis la LME, les grandes enseignes peuvent s'implanter sur des surfaces de moins de 1 000 m². C'est à terme la mort du commerce de proximité et je demande au président Hollande un moratoire sur cette loi.
VSD. Vous pensez que vous serez entendu ?
C. L. L. Je l'espère. Je lui ai adressé un livre blanc sur les problèmes de la boucherie et je veux aussi qu'il s'intéresse aux autres secteurs de l'artisanat. C'est là qu'on maintient l'emploi, crée de la richesse et forme les gens. N'abandonnons pas nos savoir-faire aux rois de la barquette en plastique… ■



"Beaucoup de jeunes Français issus de l'immigration et rejetés par le système scolaire deviennent de bons professionnels"

D. R.

Signes particuliers

Son péché mignon : le fromage

• **S'il était un animal :** un épagneul breton • **S'il était une viande :** un filet de bœuf • **S'il était un goût :** épicé • **Ce que ses parents** lui ont le plus souvent répété : « Fais ce que tu as envie de faire. » • **A apprécié** François Mitterrand • **Aurait aimé** dialoguer avec le général de Gaulle • **Pas capable** de faire une sieste • **Se régale** d'une blanquette de veau ou d'un pot-au-feu • **Souvenir d'enfance :** les œufs à la neige • **Possède** trois fromageries à Paris.

Cadorama

Pour Noël, transformez votre salon en cinéma

TV LED LG

499€

Dont 4€ d'éco-participation

2 PAIRES DE LUNETTES 3D INCLUSES

Les dernières technologies au meilleur prix

- 3D polarisée
- Conversion 2D vers 3D
- 100HZ MCI*

TÉLÉVISEUR LED LG 42LM3400 - 107 cm - Vos programmes en haute définition HDTV1080p - 3 HDMI - DLNA - USB 2.0 : profitez de vos contenus multimédia sur votre TV - CI+ et Canal Ready : une simple carte qui remplace le décodeur. Code 501589 499€ dont 4€ d'éco-participation. Classe énergétique A.
* Taux de rafraîchissement maximum. GARANTIE 2 ANS. PRIX EMPORTÉ VALABLE EN FRANCE MÉTROPOLITAINE JUSQU'AU 30 DÉCEMBRE 2012.

Conforama

C'est bon de changer

RÉALISATION com RETAIL PERFORMANCE - CRÉATION proximity BDDO - CONFORAMA FRANCE 80 bd du mandinet - Lognes - 77432 Marne-la-Vallée Cedex. Tél. : 01 60 95 28 00 N° SIREN : B 414 89 409 - RCS MEAUX.

LABEL 5

WORLD MIX

SIREN 572 056 331

LABEL 5 EST DISTRIBUE DANS DE NOMBREUSES CAPITALES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.